



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كرفس سفرجلي Ayvalı Kereviz



٤ أعد
٢ عد
٢ عد
١ عد
٣ أس
١ كوب
١ عد
١ ملع
١ ملع
١ كوب
١ ملع
٤ أعد

- # يقشر الكرفس, وتقطع بشكل دائري ويتبقى في مياه الطحين الليموني حوالي نصف ساعة
- # يقشر السفرجل, يجزء إلى قسمين ثم يقطع مثل كرفس على كبر ١ أصبع
- # يركب شرائح السفرجل الشرائح الكرفس المصفى بالماء بشكل الخلط في مقالة
- # يوضع عليها مقطوع البصل بالحلقات, عدد أجزاء من الثوم المقطوع, الجزر المقطوع بالدافئ, قرنفل
- # يجلد مياه الليمون, الطحين, ١ ملعقة حساء زيت الزيتون في وعاء صغيرة ويصب في أعلاها
- # تنثر الملح, ويوضع ١ كوب ماء من المياه, ١ كوب شاي من زيت الزيتون ويغلق غطاء القدر
- # يطبخ في الحرارة المتوسطة حتى يصبح الكرفس ناعماً
- # يبرد الكل في القدر, وتقدم للخدمة دافئ أو ساخنه

ملاحظة : عدده لا يحب الكرفس لأجل ريحتها, إن سفرجل يغير ريحة الكرفس