



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Raíz de apio con membrillo

Ayvalı Kereviz



4 raíces de apio, media
2 membrillos, medio
2 zanahorias
1 cebolla
2 dientes de ajo
1/3 vaso de aceite de oliva
Jugo de 1 limón
1 cucharada de harina
1 cucharada de aceite de oliva (para avgolemono)
1 taza de agua
1 cucharadita de sal
4 dientes

- # Pelar las raíces de apio, rebanada al círculo piezas, que en el resto floured y lemony agua durante 30 minutos.
- # Cortar los membrillos longitudinalmente en 2 piezas, como cortar las raíces de apio con un dedo de espesor.
- # Colocar el membrillo rodajas y el apio en agua y escurrido raíz rebanadas en una gran olla.
- # Ponga el círculo tipo membrillo rebanadas en rodajas, dientes de ajo, que se corta en rodajas de unos pocos, tipo círculo de zanahoria en rodajas, y clavo en ella.
- # Mezclar el jugo de limón, 1 cucharada de harina y el aceite de oliva en un tazón pequeño, y la propagación en ella.
- # Se espolvorea con sal, verter 1 taza de agua y 1/3 taza de aceite de oliva en él. Cubra la tapa de la olla.
- # Cocine a fuego medio hasta que suavice raíces.
- # Espere para enfriar la comida en el bote. Servir caliente o frío.

Nota: Apio raíz no es querido por su olor en general, pero el membrillo cambia su olor.