TERBİYELİ KEREVİZ



4 Orta boy kereviz
1 Adet iri kuru soğan
1 Adet iri havuç
1 Su bardağı bezelye konservesi
6 Çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz
2 Su bardağı sıcak su
Terbiyesi İçin;
Yarım Çay bardağı limon suyu
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı un

Çukur bir kaba 5 su bardağı soğuk su, 1 çorba kaşığı un ve yarım limonun suyu konur. İçine soyulmuş, küp şeklinde doğranmış kerevizler atılır.
Bir tencereye zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca ince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir.
Kapağı kapalı olarak soğan şeffaflaşana kadar pişirilir. Üzerine tavla zarı şeklinde doğranmış havuç katılır, 5 dakika pişirilir.
Daha sonra limonlu sudan alınmış kereviz, konserve bezelye ve tuz eklenir. 2 su bardağı sıcak su ilave edilir.
Orta ateşte kerevizler yumuşayana kadar pişerken terbiye malzemesi olan limon suyu, un ve yumurta iyice çırpılır.
Pişen yemekten 1 – 2 kaşık terbiyeye eklenir, kerizlerin üzerine gezdirilir, karıştırılır, ocaktan alınır.
Ilık ya da soğuk olarak sofraya getirilir.

Not: Limonlu, unlu su kerevizin kararmasını önlediği gibi özgün kokusunu da hafifletir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1002 | Adı: Terbiyeli Kereviz | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:25