



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Kərəviz Oturtma

Kereviz Oturtma



2 Yekə və düzgün kərəviz
1 Orta boy baş soğan
5 Yemək qaşığı duru yağ
250 gr.qiymə
1 Ədəd yekə pəmidor
1 Yemək qaşığı tamat
1 Çay qaşığı duz
1 Stəkan isti su

- # Kərəvizlər soyulur, 2.5 cm qalınlığında yuvarlaq olaraq dilimlənir
- # Dilimlərin ortası oyularaq quyulaşdırılır.
- #Kərəvizlər bir miqdar duzlu suda yarım bişəcək şəkildə xaşlanır
- # Diger tərəfdən yeməklik doğranmış , soğan bir qazana alınır, bildirilən miqdar yağda pəmbələşincəyə qədər qovrulur.
- # Üzərinə qiymə qoyulur, qiymə suyunu sovurunca, tamat, sonra da pəmidor və duz qoyulur, 2-3 dəqiqə daha bişirilib ocaqdan alınır.
- # Yarım xaşlanan kərəviz dilimləri, geniş bir tavaya düzülür. Ortalarına qiyməli məhluldan qoyulur, üzərinə də pəmidor dilimi qoyulur
- # Tava orta hərərətli ocağa qoyulub, üzərinə 1 stəkan isti su əlavə olunur. Kərəvizlər yumuşayana qədər bişirili.
- # İsti olaraq sərviz edilir.

Not: Kərəvizlər əvvəldən xaşlanmadan da bu yemək hazırlana bilər.