



## 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.