



Céleri Au Mélange

Terbiyeli Kereviz



4 céleris
1 oignon
1 carotte
1 tasse de petits pois en conserve
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1,5 cuillère à thé de sel
2 tasses d'eau chaude
Pour le mélange ;
½ tasse de thé de jus de citron
1 œuf
1 cuillère à soupe de farine

- # Mettez dans un bol creux 5 tasses d'eau froide, 1 cuillère à soupe de farine, la moitié du jus de citron. Rajoutez les céleris épluchés et coupé en petit morceaux.
- # Mettez de l'huile d'olive dans une casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons.
- # Laissez cuire avec le couvercle fermée, rajoutez des carottes coupés en petit morceaux. Laissez cuire pendant 5 minutes.
- # Rajoutez les céleris sorti du jus de citron, des petit pois en conserve et du sel. Rajoutez 2 tasses d'eau chaude.
- # Laissez cuire les céleris à moyenne température jusqu'au ramollissement, puis mélangez le jus de citron avec de la farine et des oeufs.
- # Rajoutez 1-2 cuillères du plat qui est en train de cuire, dans le mélange. Versez sur les céleris. Mélangez puis retirez du four.
- # Servez froid ou tiède.

N-B; Le mélange de citron et de farine permet de faire noircir et de faire disparaître l'odeur des céleris.