



Céleri a l'Huile de Tournesol

Zeytinyağlı Kereviz



3 morceaux de céleri
2 carottes
2 morceaux de pommes de terre
2 oignons
2 gousses d'ail
1,5 tasse d'huile d'olive
1 petite cuillère de sucre
2 cuillères à café de farine
1 citron
1,5 cuillère à café de sel
2 tasses d'eau
Pour le haut:
6-7 branches d'aneth frais

- # Epluchez les céleris, les pommes de terres et les carottes. Coupez en morceaux comme vous le voulez. Hachez les gousses d'ail.
- # Rajoutez dans la casserole, dans l'ordre, le céleri, les pommes de terres, les oignons et les gousses d'ail.
- # Saupoudrez du sel. Mélangez l'oignon et l'ail.
- # Rajoutez de l'huile de tournesol et fermez le couvercle. Laissez cuire pendant 5 minutes dans une température moyenne.
- # Dans un autre bol, mettez du jus de citron, de l'eau, de la farine et du sucre. Puis mélangez.
- # Versez le mélange liquide sur le mélange du céleri et fermez le couvercle. Baissez la température quand elle est au point de bouillir. Puis laissez bouillir encore 25 minutes.
- # Attendez que les céleris deviennent tiède. Mettez dans une assiette à service puis saupoudrez de l'aneth dessus.

N-B: Selon la volonté, vous pouvez rajoutez du petit pois sur les céleris.