



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Sedano Decente

Terbiyeli Kereviz



4 sedano
1 cipolla secca
1 carota
1 bicchiere scatola di pisello
6 cucchiaini olio d'olive
1,5 cucchiaini di sale
2 bicchieri d'acqua calda
Per la miselatura ;
Mezzo bicchierino succo di limone
1 uova
1 cucchiaio di farina

- # In una ciotola si mettono 5 bicchieri d'acqua fredda , 1 cucchiaio di farina e mezzo succo di limone . Poi si aggiungono sedano tagliate in cubo.
- # In una ciotola si mette olio d'oliva e si aggiungono le cipolle tagliate in fine dopo aver riscaldato.
- # Poi si cucinano finchè le cipolle diventano viole poi alla sopra si aggiungono carote tagliata e si cucina circa per 5 minuti.
- # Poi si aggiungono sedano presi nell'acqua piselli e 2 bicchieri d'acqua calde.
- # Nel momento di cucinamento si prepara la miselata. Per la preparazione di miselata si mescolano succo di limone, farina ed uova. Questi si mescolano bene.
- # Nel piatto cucinando si aggiungono qualche cucchiaini dalla miselata sopra dei sedani e poi si leva dal fuoco.
- # Si servirsi in caldo o fresco.

Nota: L'acqua limonata con farina evita di diventare neri dei sedani e nascosata il pudore del sedano.