



Sedano Decente

Terbiyeli Kereviz



4 sedano
1 cipolla secca
1 carota
1 bicchiere scatola di pisello
6 cucchiali olio d'live
1,5 cucchianini di sale
2 bicchieri d'acqua calda
Per la miscelatura ;
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 viola 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 miscelata. Per la preparazione di miscelata si mescolano succo di limone,farina ed uova. Questi si mescolano bene.

Nel piatto cucinando si aggiungono qualche cucchiai dalla miscelata 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.