Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

AYVALI KEREVİZ



4 Adet orta boy kereviz
2 Adet orta boy ayva
2 Adet havuç
1 Adet kuru soğan
3 Diş sarımsak
1 Çay bardağı zeytinyağı
1 Adet limonun suyu
1 Çorba kaşığı un
1 Çorba kaşığı zeytinyağı (terbiye için)
1 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı tuz
4 Adet karanfil.

Kerevizler soyulur, daire şeklinde doğranır, unlu, limonlu suda yarım saat bekletilir.
Ayvalar soyulur, önce boyuna ikiye bölünür, sonra kerevizler gibi 1 parmak kalınlığında doğranır.
Yayvan bir tencereye ayva dilimleri ve ıslatılıp süzülen kereviz dilimleri karışık olarak dizilir.
Üzerine halka halka doğranmış soğan, bir kaç parçaya kesilmiş sarımsak, yuvarlak doğranmış havuç, karanfil konur.
Küçük bir kasede limon suyu, un, 1 çorba kaşığı zeytinyağı çırpılır, en üste gezdirilir.
Tuz serpilir, 1 su bardağı su, 1 çay bardağı zeytinyağı konur, tencerenin kapağı kapatılır.
Orta ateşte kerevizler yumuşayana kadar pişirilir.
Yemek tencerede soğutulur, ılık ya da soğuk olarak servis yapılır.

Not: Kereviz genelde kokusu nedeniyle sevilmez, ayva kerevizin kokusunu değiştirir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 248 | Adı: Ayvalı Kereviz | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:05