

# Ayvalı Kereviz Güveci

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 4/10

Çanakkale usulü ayvalı kereviz güveci, kerevizi ayva ve zeytinyağıyla oluşturarak yumuşak, hafif meyvesi ve zarif bir sebze yemeği kurar.

## Malzemeler

- 2 adet Kereviz
- 1 adet Ayva
- 1 adet Havuç
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Kereviz, ayva ve havucu iri küpler halinde doğrayın.
2. Zeytinyağı güveçte 15 saniye sebzelere 4-5 dakika birlikte çevirin.
3. Suyu ekleyip kapağı kapatın sebzeleri kısık ateşte 30 dakika pişirin.
4. Ayva yumuşayıp kereviz parlaklaşınca güveci ocaktan alın.
5. Yemeği 10 dakika dinlendirip 11 servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ayvayı iri dilimlemek uzun pişirmede dağılımı sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

11 servis edin, üstüne dereotu serpip limon dilimi ekleyin.

## Alerjenler

Kereviz