

Aydıncirli Kereviz

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 4/10

Aydıncirli kereviz, kerevizi kuru incir ve zeytinyağıyla pişirerek Ege'ye hafif tatlı parlak ve narenciyeli bir zeytinyağlı rakıdır.

Malzemeler

- 2 adet Kereviz
- 5 adet Kuru incir
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kerevizi dilimleyin, incirleri küçük doğrayın.
2. Kerevizi tencerede 3 dakika çevirin.
3. İncir ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
4. Kereviz yumuşayana kadar 20-25 dakika pişirin.
5. İlişervis edin.

PÜF NOKTASI

Kerevizi limonlu suda bekletmek rengini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Zeytinyağıyla servis edin, üstüne dereotu serpip sunabilirsiniz.

Alerjenler

Kereviz