

Manisa Susamlı Kereviz Tava

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~114 kcal

Açılış 4/10

Manisa susamlı kereviz tava, kerevizi susam ve limonla tavada çevirerek Ege sebze mutfağına aromatik, diri ve hafif kavruk bir tabak ekler.

Malzemeler

- 2 adet Kereviz
- 1 yemek kaşığı Susam
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Kerevizi yarımaya doğrayın.
- Yağda kerevizi 10 dakika çevirin.
- Susam ve limon ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kerevizi ince değil yarım parmak kalınlıkta kesmek tavada dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk bekletip ertesi gün derin tabağa alıp üzerine taze fesleğen yaprağı ekleyerek servis edin.

Alerjenler

Susam

Kereviz