

# Aydın Zeytinyağlı Kereviz Silkelemesi

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~122 kcal

Açılış 3/10

Aydın zeytinyağlı kereviz silkelemesi, kerevizi limon ve zeytinyağıyla pişirerek hafif ve parlak bir Ege tabağına dönüştürür.

## Malzemeler

- 2 adet Kereviz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılış

- Kerevizi ince dilimleyin, kararmaması için limon suyuyla ovun.
- Zeytinyağı geniş tavada 15 dakika kerevizi 6-7 dakika çevirin.
- Kereviz hafif yumuşayınca tavayı sallayarak pişirmeyi sürdürün.
- Dereotunu ince kıyıp tavaya ekleyin.
- Silkelemeyi 115 dereceye getirin.

### PÜF NOKTASI

Kerevizi ince doğramak sosla daha iyi kaplanmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Servis öncesi üzerine sumak ve ince kıyılmış soğan serpip ekşi-tuzlu tabaka oluşturun.

## Alerjenler

Kereviz