

Zeytinyağlı Kereviz

Toplam 50 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Kereviz, portakal suyu ve havuçla pişen aromatik kış zeytinyağlısı.

Malzemeler

- 3 adet Kereviz
- 2 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 1 su bardağı Portakal suyu
- 0.5 çay bardağı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kerevizleri soyup limonlu suda 10 dakika bekletin.
2. Sebzeleri tencereye alınız zeytinyağı ve portakal suyunu ekleyin.
3. Kapağı kapalı şekilde 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Soyduğunuz kerevizi limonlu suda bekletin; kararmadan açılışını korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında üstüne dereotu serperek limon dilimiyle meze tabağında sunun.

Alerjenler

Kereviz