ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Malzemeler ; 4 kişi için

1 Kg Kereviz

2 adet orta boy Havuç

2 adet orta boy Patates

10 adet Arpacık Soğan

1 çay bardağı Zeytinyağ

1 küçük demet Maydanoz

1 adet Limon

2-3 bardak Su

yeterince Tuz

Yapılışı:

Tencereye zeytinyağ katılır. Ayıklanmış arpacık soğanlarla, üzeri kazınmış ve parmak uzunluğunda, kalem kalınlığında kesilmiş havuçlar yağda hafifçe öldürülür.

Kerevizler temizlenir. Parçalara ayrılır. Suda yıkanır. Sonra bolca su ile 15 dakika kaynatılır.

Kerevizlerin suyu süzülerek, tenceredeki soğan ve havuçların üzerine katılır. Doğranmış iki adet Patates, tuz, 1 limonun suyu ilave edilir. Üzerine 2 bardak su katılır. Orta ateşte pişirilir.

Servis yapılırken, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Zeytinyağlı yemekler pişirildikleri tencerede soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.

Afiyet olsun......