

Brokoli Yemeği

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 3-4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g brokoli, çiçeklerine ayrılmış
- 1 orta boy kuru soğan, doğranmış
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Ön Hazırlık:

Brokoliyi yıkayıp eşit büyüklükte çiçeklere ayırın. Kalın sapın dışını soyup içini küp doğrayarak çiçeklerle birlikte kullanabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Soğanlı tabanı hazırlayın:

- Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı orta ateşte 4-5 dakika yumuşatın. Sarımsak kullanıyorsanız son 30 saniyede ekleyin.

2. Brokoliyi pişirin:

- Brokoliyi tencereye alıp soğanlı tabana nazikçe bulayın. Sıcak suyu kenardan dökün, tuzu ekleyin.
- Kapağı kapalı, kısık-orta ateşte 12-15 dakika pişirin. Çiçekleri dağıtmamak için sık karıştırmayın; gerekirse tencereyi hafifçe sallayın.

3. Dinlendirin:

- Bıçak brokolinin sapına kolay girince ocağı kapatıp kapağı kapalı 5 dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kiraz'ın Mutfağı

Brokoli yumuşamış ama şeklini koruyor olmalı. Tencerede az miktarda pişme suyu kalması yeterlidir; suluysa kapağı açık birkaç dakika çektirin.

Saklama:

Soğuyan yemeği kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Kısık ateşte az su ekleyerek ısıtın; ezmemek için fazla karıştırmayın.

>> **İpucu:** Brokoli renk değiştirmeden ocaktan alın; limon suyunu servis sırasında ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı