

Zeytinyağlı Ayvalı Kereviz

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 orta boy kereviz
- 1 büyük ayva
- 1 havuç
- 1 kuru soğan
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 portakalın suyu
- 1 limonun suyu
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Tuz

Ön Hazırlık:

2 orta boy kereviz, 1 büyük ayva ve 1 havuç malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Yemeği dinlendirdikten sonra yoğurt ve tam tahıllı ekmekle servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Kereviz ve ayvayı hazırlayın:

- Kerevizleri soyup iri küpler halinde kesin. Ayvayı çekirdek yatağını çıkararak doğrayın; havuç ve soğanı dilimleyin.
- Kararmayı önlemek için kereviz ve ayvayı doğradıktan sonra limonlu suda bekletip pişirmeden önce süzün.

2. Sebzeleri tencereye yerleştirin:

- Soğanı tencerenin tabanına yayın; üzerine kereviz, ayva ve havuçları yerleştirin.
- Zeytinyağı, portakal suyu, limon suyu, sıcak su, şeker ve tuzu ekleyin.

3. Kısık ateşte pişirin:

- Tencerenin kapağını kapatıp sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 30–35 dakika kısık ateşte pişirin.
- Ayva ve kereviz dağılmasın diye karıştırmayın; tencereyi ara sıra hafifçe sallayın.

4. Soğutup servis edin:

- Kerevizler çatal batacak kadar yumuşayınca ocağı kapatın ve yemeği kendi suyunda soğumaya bırakın.
- Zeytinyağlılar dinlendikçe lezzetlenir; ılık veya soğuk servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Ayvayı kerevizden biraz daha iri kesmek iki malzemenin aynı anda yumuşamasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı