



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Zeytinyağlı Kereviz Yemeği



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 büyük kereviz
- 2 havuç
- 1 patates
- 1 kuru soğan
- 1 portakalın suyu
- 1 limonun suyu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Tuz
- 1/2 demet dereotu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Kereviz.

Ön Hazırlık:

Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Malzemeleri benzer büyüklükte doğrayın; etin mühürlenmesi gereken tariflerde tavayı önceden iyice ısıtın.

Servis Önerisi:

Dereotu ve zeytinyağı gezdirerek oda sıcaklığında servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Kerevizleri soyup limonlu suya alın ve havuçla patatesi eşit doğrayın.
-

2. Soğanı yumuşatın:



- Soğanı zeytinyağında renk vermeden kısa süre pişirin.

•

3. Tencereyi kurun:

- Kereviz, havuç ve patatesi ekleyip portakal suyu, sıcak su, şeker ve tuzu katın.

•

4. Dinlendirin:

- Sebzeler yumuşayınca ocaktan alıp kendi tenceresinde tamamen soğutun.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et kullanılan tariflerde parçaların içinin tamamen piştiğini, sebzelerin ise biçimini kaybetmeden yumuşadığını kontrol edin. Sos tabanda su gibi kalmamalı, malzemeleri hafifçe sarmalıdır.

>> **İpucu:** Kerevizi kestikten sonra limonlu suda tutmak kararmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı