

Zeytinyagli Kereviz Sapi

Malzemeler

1 kg. kerevizin beyaz dal kisimlari (yesil kisimlari cok sert oluyor, pismiyor)
1 adet kuru sogan
1 adet kirmizi kapya biber
1 adet havuc
2-3 yemek kasigi zeytin yagi
1-2 yemek kasigi pirinc
limon suyu
1 tatli kasigi toz seker
tuz

Yapilisi

Kereviz saplari temizlenerek yikanir ve 4-5 cm uzunlugunda dogranir. Sogan yemeklik dogranip zeytin yaginda pembelesinceye kadar kavrulur. Verev dogranmis havuc ve julyen dogranmis kirmizi biber eklenip sotelenir. Kereviz saplari eklenip karistirilir. Tencerenin kapagi kapatilip bir sure kendi suyuyla pisirilir. Sonra uzerine cikacak kadar su, toz seker ve tuz eklenir. Uzerine yikanmis pirinclar yayilir. Sebzeler yumusayincaya kadar pisirilir. Limon suyu sikilarak ocaktan alinir. Tencerede sogutulup servis tabagina alinir ve servise sunulur.
ellerimize saglik