



Yapılışı:

Sođan ince ince kıyılır, kavrulan soğanların üzerine havuç ve patatesler kp şeklinde doğranarak ilave edilir. Kerevizlere elma dilimi şekli verilerek tencereye eklenir, kısık atešte sotelenir. zerine portakal ve limonun suyu ile birlikte bir miktar su, tuz ve kesme eker ilave edilerek kaynaması beklenir, kaynayınca altı kısılır, piştikten sonra soğuması beklenir ve dereotu ile süslenerek servis yapılır. Afiyet olsun...

Zeytinyađlı Kereviz

Malzemeler

- 1 kg kereviz
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy kuru sođan
- 1 adet havuç
- 2 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet portakal
- 1 adet limon
- 1 demet dereotu
- 2 adet kesme eker