



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AYVALI KEREVİZ

2'şer adet ayva ve havuç
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 kg kereviz
5 adet karanfil
1 tatlı kaşığı un
2 adet kesme şeker
1 adet limonun suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Ayvaları yıkayıp, kabuğunu soymadan yuvarlak dilimler halinde kesin. Çekirdek yataklarını çıkarıp, tencerenin dibine dizin. Üzerine kibrit şeklinde doğranmış havuçları koyun. Yarım ay şeklinde doğranmış soğanı, sarımsakları, yuvarlak dilimlenmiş kerevizleri ve karanfilleri koyun. Bir kasede un, şeker, limon suyu ve zeytinyağının yarısını çirpin. Sebzelerin üzerine gezdirin. Kısık ateşte sebzeler yumuşayana dek pişirin. Soğuyunca servis tabağına ters çevirin. Kereviz yaprağı ile süsleyin. Kalan zeytinyağını da üzerine gezdirip, servis yapın.

[ML® Ayvalı Kereviz için tıklayın](#)
