



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU KEREVİZ

2 adet kereviz sapı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
1 adet havuç (ufak doğranmış)
2 diş sarımsak (dilimlenmiş)
1 kutu konserve doğranmış domates
1 adet defne yaprağı
8 adet ançüz (doğranmış)
3 çorba kaşığı maydanoz
Tuz
Karabiber

Geniş bir kapta su kaynatıp içine bir tutam tuz atın. Kereviz saplarını bu suda 10 dakika haşladıktan sonra çıkarıp süzün. Kurulayın. Derince bir tavada yağı ısıtın. Soğan ve havuçları renkleri hafifçe dönene kadar soteleyin. Kereviz saplarıyla beraber tuz ve karabiberi ekleyin. Kerevizlerin rengi dönene kadar pişirdikten sonra tavadan alın. Aynı tavada önce sarımsakları ekleyip 1 dakika pişirin. Ardından domates, ve defne yaprağını katıp pişirin. Tekrar kereviz saplarını ekleyip üzeri kapalı olarak kısık ateşte 30 dakika daha pişirin. Bu sürede kereviz saplarını bir kere çevirin. Kerevizleri servis tabağına alın. Domatesli sosu yüksek ateşte 10 dakika kadar pişirin. Kerevizlerin üzerine gezdirin. Ançüz ve maydanozla süsleyin. Servis yapın.