



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

1 kg kereviz
1 adet mandalınanın suyu
1 adet portakalın suyu
1 adet limonun suyu
2 adet havuç
2 adet patates
1/2 su bardağı bezelye
1 çay bardağı zeytinyağı
tuz
1 adet soğan

Soğanı doğrayın ve az kavurun, daha sonra havucu da biraz kavurun. Soyulup doğranmış kereviz, bezelye, patates ve meyva sularını tencereye koyun ve 3 kesme şeker ekleyip tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte yarım saat kadar pişirin.

[ML® Kereviz Ezmesi için tıklayın](#)