



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAGLI KEREVİZ

3-4 sap kereviz
1 orta boy havuc
1 orta boy patates
3-4 dal dereotu
1 küçük boy kuru soğan
2 diş sarımsak
1/2 çay bardağı zeytinyağı
tuz
1 çay kaşığı şeker

- Piyazlık doğradığınız soğanları zeytinyağıyla birlikte tencereye alın. 2-3 dk kadar kavurun. Kavurma esnasında şeker ve tuzunu ekleyin. Şeker soğanların karamelize olmasını sağlıyor ve bu zeytinyağlı yemeklere çok yakışıyor (bence).
- Halka halka doğradığınız havuçları ekleyin. 4 dk kadar daha kavurun. Kup kup doğradığınız patatesleri ve uzun uzun dilimlediğiniz kereviz saplarının da ekleyin..
- Sebzelerin yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyip, kaynayınca altını kısın ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin..
- Pistikden sonra doğranmış dereotunu ekleyin.