



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

2 adet kereviz
2 adet patates
1 adet havuç
2 adet soğan
1/2 çay bardağı sıvıyağ
3 çorba kaşığı bezelye
3 çorba kaşığı tepelme tozşeker
1/4 limonsuyu
1 çay bardağı su
tuz

Kerevizleri elma dilimi şeklinde doğrayalım. Aynı şekilde havuç ve patatesleri de doğrayalım. Soğanları piyazlık doğrayalım. Sıvıyağı tencereye aktarıp üzerine doğranmış soğanları ve havuçları katalım. Birlikte 2-3 dk. soğanlar pembeleşene dek kavuralım.Üzerine bezelyeleri ekleyelim. Ardından doğranmış kereviz ve patatesleri ekleyelim. Tozşekeri, limonsuyunu, tuzu ve suyu ekleyelim. Kısık ateşte sebzeler yumuşayana dek hiç karıştırmadan pişirelim. Tencerede soğutup, servis yapalım.



Fotoğraf "şahbaz" tarafından gönderildi. 09.04.2015