



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

3 küçük boy kereviz, veya 1 büyük boy kereviz

1 1/2 kap su

1/2 limon suyu

50 ml zeytinyağ

Yarım portakalın suyu

1 tk seker

1 tk tuz

İc malzeme:

1 kap havuc, bezelye ve patates karışımı, konserve veya dondurulmuş

Susleme:

1 yk dereotu, küçük doğranmış

Önce büyükçe bir kabin içine su ve limon suyunu koyun. Kerevizleri soyun, 2.5, 3 cm kalınlığında enlemesine kesin. Bir yuzunden, orta kısmı bıçağın ucu ile çıkarıp alın, tabak gibi hafif çukur yapın. Muslugin altında yıkayıp limonlu suyun içine koyun. Limon, kerevizlerin kararmasını önleyip kokusunu alıcaktır.

Hazırladığınız kerevizleri yayvan bir tencereye çukur kısımları üstte gelecek şekilde dizin. Limonlu suyun tamamını, zeytinyağını, portakal suyunu, tuz ve sekeri ilave edin. Su ısındıktan sonra, kapagini kapatıp 15 dakika orta ısıda pisirin.

Şimdi karışık sebzelerinizi de tencereye ilave edip bir 10 dakika daha pisirin. Geniş bir servis tabagina kerevizleri dizin. Üzerlerine kasık ile eşit şekilde sebzeleri yerleştirin. Tere otunu üzerine serpin. Soguduktan sonra servis yapın.

[ML® Zeytinyağlı Kereviz için tıklayın](#)