



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

3 adet kereviz
2 fincan zeytinyağı
kuru soğan (mümkün olduğu kadar küçük)
2 adet havuç
tuz
şeker
1 fincan un
1 adet limon
bezelye
dereotu

Kerevizlerin kabukları soyulur, yıkanır ve limonlu unlu su içine atılır, ikiye bölünür ve içleri oyulur. Havuçlar küçük küçük doğranır, kızdırılmış zeytinyağında önce havuçlar, bezelyeler atılarak 2 dakika sonra alınır. Bu kez, kerevizler ve soğan bu kızdırılmış yağ içine konur; un, şeker, tuz ve su eklenmesiyle birlikte 40 dakika kadar ağzı kapalı, olarak pişirilir. Ateşten indirilerek soğutulmaya bırakılır ve içlerine daha önceden pişirilmiş havuç ve bezelyeler ilave edilir. Dereotunun eklenmesiyle de servis yapılır.