



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KEREVİZ

- 4 kereviz
- 15 adet kuru kayısı
- 2 havuç
- 1 patates
- 1 soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Kerevizlerin kabuklarını tamamen soyun. İrice doğrayın ve tencerenin içine yerleştirin. Üzerine yarım ay şeklinde doğrayın. Havuçları ve patatesi irice doğrayıp ekleyin. Yarım ay şeklinde doğranmış soğanları, kıyılmış sarımsakları ve doğranmış kuru kayısıları üzerine ekleyip kavurun. Zeytinyağı ve tuzunu da ilave edin. Kapağını kapatıp hiç su koymadan ya da az su koyup pişmeye bırakın ama çok kısık ateşte pişirin ki lezzeti çok daha güzel oluyor. Kayısı çok güzel bir tat veriyor.