



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAYISILI KEREVİZ

- 4 adet kereviz
- 1 adet soğan
- 10 adet kuru kayısı
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 havuç
- 1 su bardağı portakal suyu

Soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp sıvı yağda iki dakika kavurun. Üzerine kuru kayisıları ekleyip kavurmaya devam edin. Dilimlenmiş havuçları ekleyin ve biraz daha kavurun. Portakal suyu ve soyulup iri iri doğranmış kerevizleri de ilave dedin. Hiç su koymadan orta ateşte 25 dakika kadar pişirin.