



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KEREVİZ

6 adet kuru kayısı
2 kilo kereviz
1 soğan
2 patates
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Dereotu

Kerevizleri limonlu suda yıkayıp dilimleyin ve tencereye dizin. Üzerine yıkanmış ve irice doğranmış soğanı, patatesi ekleyip karıştırın. Kayısıları da bütün olarak içine yerleştirin. Şekerini, tuzunu serpin. Üzerine zeytinyağını gezdirip az miktarda su ilave edip kapağını kapatın. Ocak üzerinde orta ateşte 35 dakika pişmeye bırakın. Pişince soğutup servis yapın. Soğuyunca servis tabağına aktarın. Dereotlarıyla süsleyip ikram edin.