



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZYAĞINDA KEREVİZ SOTE

- 1 yemek kaşığı kaz yağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 gr kereviz
- 1 adet limon suyu

Kerevizleri soyup küçük zarlarda halinde kesin. Bunları limonlu ve tuzlu kaynar suda 5 dakika haşlayın. Sonra iyice süzüp, bir mutfak havlusu içinde kurutun. Ardından bir tavada, kuvvetli ateşte 1 çorba kaşığı kaz yağı ile birlikte çıkarın. Kızarıncaya yine mutfak havlusuna yayıp yağlarını süzdürün, tuzlayın ve sıcak olarak servis edin.

Not: Bu yemek, özellikle kaz ve ördek etlerinin yanında çok güzel olur.
