



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ SOS

- 1 adet kereviz
- 1 diş sarımsak
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber

Kereviz soyulur, iri doğranır. Az suda yumuşayana kadar haşlanır. Sudun alınır, 1 çay bardağı kadar haşlama suyundan eklenir. Sonra blenderden geçirilerek püre yapılır. Tamamen soğuyunca dövülmüş sarımsak, zeytinyağı, tuz ve biber konur. İyice karıtdıktan sonra sos kabına konarak sofraya getirilir.