



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ VE HAVUÇ GARNİTÜRLÜ ETSUYU

1. Havuçla kerevizin kabuklarını ayıklayın. İnce şeritler halinde kesin. Sonra bu şeritleri küçük küçük doğrayın.
2. Doğranmış sebzeleri kaynayan tuzlu suya veya et suyuna katın. Yaklaşık 1 dakika kaynatın. Sebzelerin servis yaparken çok pişmiş olmaması, sert olması gerekmektedir.