



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ PIRASA

4 adet pırasa
2 baş kereviz
2 adet havuç
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 adet domates
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
1,5 limon
Tuz

Pırasaları ve havuçları yıkayalım ve doğrayalım. Geniş bir kaba su koyup içine yarım limonu sıkalım. Suyun içinde kerevizleri temizleyip yıkayalım. Sonra kerevizleri doğrayalım. Tencereye su koyup içine yarım limon sıkalım ve kaynatalım. İçine kerevizleri ilave edip biraz haşlayalım. Tencereye zeytin yağını, soğanı, pırasaları ve havucu koyup kavuralım. İçine salçayı ilave edip karıştıralım. Sonra haşlanan kerevizleri ve kabuklarını soyup küp şeklinde doğradığımız domatesleri ilave edelim. Kısık ateşte domatesler suyunu salana kadar pişirelim. Daha sonra haşlanmış nohudu ve tuzu ilave edip karıştıralım. Son olarak sebzelerin üzerine geçecek şekilde sıcak suyu ilave edip kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirelim. Yarım limon suyunu yemeğin üzerinde gezdirip servis yapalım.

