



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜRDANDA APERİTİF KEREVİZLER

2 kişilik
1 adet kereviz
1 su bardağı su
Yarım adet limon
Yarım demet iri yapraklı nane
1 adet havuç
Kürdan

Kerevizi soyun ve kuşbaşı iriliğinde doğrayın. Üzerine 1 su bardağı suyu ekleyip, limonu sıkın. Kısık ateşte yumuşayana dek pişirin. Çok pişirmemeye dikkat ederek ocaktan alıp, soğutun. Kereviz küplerini nane yapraklarıyla kürdana geçirin. Üzerlerine rendelenmiş havuç koyup, servis yapın.