



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA VE ARMUTLU ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

- 2 kg kereviz
- 6 adet mandalina
- 1 adet limon
- 2 adet armut
- 1 su bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 3 dal dereotu
- 3 dal maydanoz
- 1 çay kaşığı siyah hardal tohumu
- 1,5 çorba kaşığı bal
- 1 adet büyük boy soğan
- 4 diş sarımsak

Kerevizleri temizleyip dilimleyin. Kararmamaları için limonlu suda bekletin. Kereviz saplarını 2 cm uzunluğunda doğrayın ve kerevizlerle ayrı bir kapta karıştırın. Üzerine limon ve 2 adet mandalina suyunu iyice karıştırın. Tencereye iri halkalar halinde doğranmış soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edin. Zeytinyağının yarısını ekleyin. Birkaç dakika kadar soteleyin. Kalan mandalinaları 4'e bölün ve kerevizlerle beraber tencereye aktarın. Bal, tuz, hardal ve kişniş tohumlarını harmanlayıp tencereye aktarın. Kalan zeytinyağının yarısını ekleyip orta hararete pişirin. Pişmeye yakın çok kısık ateşe alın ve küp doğranmış armutları ekleyin. Kerevizler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alın. Üzerine kalan zeytinyağını gezdirin. Buzdolabında en az 1 saat beklettikten sonra kıyılmış soğan ile süsleyip servis yapın.

