



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI KEREVİZ

Malzeme:

2 adet kereviz

1 adet Ayva

1 adet limon

3 adet taze patates

5-6 adet arpacık soğan

1 adet havuç

1 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Kereviz, közlenmiş kırmızıbiber ve ayvanın kabuğunu soyun. Kerevizleri enine kalınca dilimleyin. Ayvayı da daha küçük parçalar halinde doğrayın. Kararmamaları için limon suyundan döküp karıştırın. Arpacık soğanların, havuç ve taze patateslerin kabuğunu soyun. Kereviz ve ayvayı tencereye düzgün bir şekilde yerleştirin. Arpacık soğanları, dilimlenmiş havuç ve enine ikiye kesilmiş taze patatesleri üzerine yerleştirin. Zeytinyağı, mandalina suyu ve tuzu serpin. Kısık ateşte sebzeler yumuşayana dek pişirin. Ocaktan alın. Soğuyunca servis tabağına önce közlenmiş kırmızıbiber sonra da zeytinyağlı mandalinalı kerevizi yerleştirin. İsteğe göre marul yaprakları ve birkaç dereotu ile süsleyebilirsiniz.