



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TEREYAĞLI KEREVİZ

Kerevizin dış kabukları derince alınır; arzu edilen şekilde kesilir. Bir kap içinde bol limonlu suda on !beş dakika haşlanır, süzülür, tekrar limonlu suda pişene kadar haşlanır. Bir kap içinde bir miktar tereyağla süzölmüş kereviz ıslatıp arzu edilen et yanına konur veya bir kap içinde tereyağa bir kaç kıyılmış soğan, bir defa haşlanmış ve süzölmüş kereviz, limon, su, tuz ilâve edilerek pişirilir.

---