



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI AYVALI KEREVİZ

Malzemeler:

2 adet kereviz
2 adet ayva
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
Yarım limonun suyu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su

Hazırlanışı:

Soğan ince kıyılır. Yarım çay bardağı tencereye zeytinyağı konur, ısınınca soğan eklenir, sararana kadar kavrulur. Üzerine soyulmuş, kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış ayva katılır. 5 dakika sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış havuç eklenir. Kısık ateşte ayva yumuşayana kadar pişirilir. Kerevizler soyulur, bir parmak kalınlığında yuvarlak şekilde dilimlenir. Üzerine limon suyu sürülür. Kerevizler geniş tabanlı bir tencereye dizilir, 1 çay bardağı su ve yarım çay bardağı zeytinyağı ilave edilir. Orta ateşte, kapaklı olarak kerevizler yarım pişirilir. Daha sonra kereviz dilimlerinin ortalarına ayvalı karışım paylaştırılır. Üzerine şeker ve tuz serpilir. Orta ateşte kerevizler yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten alınır, üzerine kalan yarım çay bardağı zeytinyağı gezdirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.

[ML® Ayvalı Kereviz için tıklayın](#)[ML® Ayvalı Kek için tıklayın](#)