



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI ELMALI KEREVİZ

2 adet kereviz
1 adet yeşil elma
1 adet portakal
1 adet limon
1 adet havuç
5 diş sarımsak
3-4 bardak su
1,5 çorba kaşığı şeker
Tuz
Zeytinyağı
Limon

Kerevizleri soyun iri küp doğrayın. Üzerine yarım limon sıkın. Limonun yarısını dilimleyip tencereye ekleyin. Elmayı, havucu, iri parçalar halinde kesin ve dilimlediğiniz portakalla beraber tencereye ekleyin. Geriye kalan malzemeleri de tencereye ekleyin. Kaynamaya başlayınca altını kısıp 45 dakika boyunca kısık ateşte pişirin.