



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ (DÜDÜKLÜ)

3 adet orta boy kereviz
1 baş kuru soğan
1 ay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
1 ay kaşığı şeker
2 ay kaşığı tuz
Yarım limon

Kerevizler soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Soğan ince kıyılır, tuzla ovulur, düdüklüye konur. Üzerine şeker, tuz, limon, su ve zeytinyağı konur, karıştırılır. Kapağı kapağı kapatılır. Hızlı ateşte pimi çıkınca kısılır ve 5 dakika daha pişirilir. Soğuyunca servise sunulur.