



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

MALZEMELER:

1 kg kereviz
1 havuç
1 patates
Yarım bardak iç bezelye (konserve).
1- 2 avuç arpacık soğan
Yarım bardak zeytinyağı
Yarım demet maydanoz ve dereotu
1 çay kaşığı şeker
limon
Tuz

YAPILIŞI:

1- Kereviz talaş kalmayacak şekilde soyulur. Ortadan ikiye ayrılır. Kesilen yüzleri biraz oyularak çukurlaştırılır. Tepsiye, çukur yerleri üste gelecek şekilde konur.
2- Soyulup küçük küçük doğranmış havuç, patates ve arpacık soğan zeytinyağda hafif kavrulur.
3- Bezelye, şeker tuz, maydanoz, dereotu konup karıştırılır.
4- Bu harç kerevizlerin içine doldurulur. Artan kenarlara serpilir.
5- İki bardak su ilave edilip orta ateşte pişirilir.
6- Ateşten almadan 5 dakika evvel limon sıkılır.

[ML® Zeytinyağlı Bezelye için tıklayın](#)