



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

1 kilo aynı büyüklükte orta boy kereviz
1 adet orta boy patates
3 adet orta boy soğan (150 gram Arpacık soğanda olabilir)
1 adet küçük havuç
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yeteri kadar tuz
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
2 su bardağı su
Üzeri için alüminyum folyo

Kerevizlerin kabuklarını ayıklayıp yıkayın. 1 santim kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Patates, havuç ve soğanları da ayıklayıp küp biçiminde doğrayın (Arpacık soğanını ayıklayıp kullanın). Dibi düz bir tencereye önce kerevizleri sıralayın; ortalarına da doğranmış sebzeleri yerleştirin. Kalan kereviz ve sebzeleri de üstüne koyun. Tuz, toz şeker, zeytinyağı, 2 bardak su ve limon suyu katın. Üzerine alüminyum folyo örtüp kapağını kapatın. Önce harlı, sonra kısık ateşte 40 dakika pişirin. Yemek, suyunu çekip yumuşayınca, ateşten almadan önce üzerine haşlanmış bezelye serpin. Yemeği kabında soğutun. Sebzeleri, kerevizlerin üzerine koyarak servis tabağına yerleştirin ve kıyılmış maydanoz serpip servise sunun.

[ML® Zeytinyağlı Kereviz için tıklayın](#)

[ML® Zeytinyağlı Kereviz \(görsel\)](#)