



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Malzeme:

- 1 kg kereviz
- 2 adet havuç
- 1 çay bardağı bezelye
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı su
- 1 adet limon
- 1 adet portakal
- 1 kahve fincanı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı toz şeker

Havuçları soyup dilimleyin. Soğanı soyup kıyın. Kerevizleri temizleyin ve enine üçe bölün. Göbek kısmını bir kaşık yardımıyla hafifçe oyarak yarım limon ile ovalayın. Geniş bir tencereye kerevizleri yerleştirin. Üzerlerine havuçları, bezelyeleri ve kıyılmış soğanları ilave edin. Tozşeker ve tuzu serpiştirin. Portakal ve limonun suyunu sıkıp suda ekleyerek karıştırın ve sebzelerin üzerine gezdirin. En son zeytinyağını ilave ettikten sonra tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte kerevizleri çok fazla yumuşatmadan pişirin. Ilık veya soğuk servis yapın.