



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Malzemeler:

- 1 kg. aynı büyüklükte orta boy kereviz
- 1 orta boy patates
- 3 orta boy soğan (150 gr. arpacık soğan da olabilir)
- 1 korpe havuç
- ½ bardak zeytinyağı
- ½ limon suyu
- 1 tatlı kasığı tozşeker
- Tuz
- ½ demet maydanoz
- 1 ay bardağı haslanmış bezelye

Yapılışı:

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