



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

2 kilo kereviz
2 adet iri patates
20 adet küçük soğan
1 adet limon
2 adet küçük havuç
1/2 çorba kaşığı un
Yeteri kadar tuz.

Kereviz bir parmak kalınlığında yassı olarak kesilir, etrafı bıçakla alınır, ortası bıçağın ucu ile küçük ceviz büyüklüğünde çıkarılır. Limonlu soğuk su içine konur. Böylelikle kerevizin temizlenmesi tamamlanır. Yukarıda yazılı sebzeler küçük soğan büyüklüğünde hazırlanıp kerevizi koyduğumuz limonlu suya konur, bir defa haşlanıp süzgece çıkarılır. Pişireceğimiz kap içine konur. Tuz, yarım limon, sulandırılmış un, zeytinyağı, üç su bardağı su ve üzerine ıslatılmış yağlı kâğıt konup hızlı ateşte pişirilir.