



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

MALZEMESİ :

Orta boy 2 kereviz (600-700 gram),
2 kahve fincanı zeytinyağı,
8 tane arpacık soğanı,
ortaboy 1 havuç,
tuz,
1 kahve kaşığı şeker,
2 çay kaşığı un,
yarım limonun suyu,
1,5 su bardağı su,
2 kaşık bezelye,
1 bağ dereotu.

Kerevizi temizleyip soyduktan sonra birer santim kalınlığında, yuvarlak dilimleyin. Dilimlerin içini küçükyuvalar halinde kesip çıkann. Havuçları tavla zarı gibi kesin. Yağı bir tencerede kızdırın, havuçları birkaç dakika kavurduktan sonra çıkarın; ardından kerevizleri de, kırmadan kızartın, soğanları ve unu koyup bir kere karıştırdıktan sonra bezelye, havuç, kerevizler, limon suyu, doğranmış dereotu, tuz, su ve şekerini katın. Üzerine önce bir yağlı kağıt, sonra kapağını kapatıp pişirin. Soğuyunca kerevizlerin yuva gibi açılan yerlerine havuç, soğan ve bezelyeyi koyup servis yapın.