



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Necip Usta

2 adet orta boy kereviz (600-700 gram)

1 adet orta boy havuç

8 adet arpacık soğanı

2 kahve fincanı zeytinyağı

1/2 çay kaşığı un

1/2 tatlı kaşığı tuz

1/2 limonun suyu

1,5 su bardağı su

1 kahve kaşığı tozşeker

2 çorba kaşığı bezelye

1 bağ dereotunun yaprakları

1) Kerevizlerin iki ucunu hafifçe kesiniz. Sonra 1'er santim kalınlığında yuvarlak dilimleyiniz ve kabuklarını soyunuz.

2) Bıçağın ucuyla 1 santim kenar bırakarak delmeden bıçağı yan batırıp külâh gibi kerevizin içini kesiniz; hafifçe yuva gibi çıkarınız. Yıkayıp süzdürünüz.

3) Havuçları temizleyip zar gibi doğrayınız. Soğanları hafifçe soyunuz.

4) Küçük bir kuşhaneye yağı koyup kızdırınız. Havuçları atıp 2'şer dakika kavurunuz. Kerevizleri de ilâve ederek 2-3 dakika kırmadan kavurunuz.

5) Soğanını ve ununu ilâve edip 1 kere karıştırarak tuzunu, limon suyunu, suyu ve tozşekerini ilâve ederek üzerine bir yağlı kâğıt ve kapağını kapatıp ağır ateşte 45 dakika pişiriniz.

6) Soğutup yuva gibi içine havuç, soğan ve bezelyeyi doldurup üzerine de dereotunu serpip servis yapınız.