



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI VE AYVALI KEREVİZ

Malzeme:

Ana Yemek :

2 adet Ayva

3 adet orta boy kereviz

1 çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

7-8 adet arpacık soğan

1 su bardağı portakal suyu

1 adet limon

Yeteri kadar Tuz

Arpacık soğanların kabuklarını soyun. Kerevizleri ve ayvaları temizleyin. Ayvaları ortadan ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin. Kerevizleri iri küp şeklinde doğrayın. Saplarını da temizleyip boyuna ince ve uzun olacak şekilde kesin. Ayvaların ve kerevizlerin kararmaması için limon ile ovun. 1 portakalın kabuğunu ince şeritler halinde kesin. Ayvalar, doğranmış kerevizler ve kereviz sapını tencereye yerleştirin. Üzerlerine zeytinyağı ve portakal suyundan dökün. Arpacık soğanları ve portakal kabuklarını ekleyin. Çok kısık ateşte kerevizler yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alın. Tuz ile tatlandırın. Kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra ayvaların içine kerevizleri yerleştirin. Servis yapın.