



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KEREVİZ

Funda Aydeniz

- 2 adet kereviz
- 2 adet deveci armudu
- 2 adet havuç
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı deniz tuzu
- 1 limon suyu
- 1 portakal suyu
- 1 adet nar
- 1 adet kuru soğan

Kerevizi temizleyip limonlu suda bekletiyoruz. Armudu ve havucu soyup küp küp doğuruyoruz. Tencereye yağı yemeklik doğranmış soğanı, havucu, kerevizi ve armudu alıp portakal suyunu ilave ediyoruz. Kısık ateşte 20 dakika kadar pişirip ocaktan almaya yakın tuzunu ilave ediyoruz. Servis ederken üzerine nar serpiyoruz.

