



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KEREVİZ

<https://www.sozcu.com.tr>

2 orta boy kereviz
1 büyük boy armut
2-3 adet havuç
1 orta boy soğan
Taze kişniş
1 tatlı kaşığı zencefil rendesi
1 tatlı kaşığı bal
Sarımsak
2 adet portakalın suyu
Tuz-karabiber
Zeytinyağı

Düdüklüye ince kıyım soğan, havuç rendesi, zeytinyağı ve sarımsağı hafif kavuruyoruz. Kerevizleri atmadan önce az zencefil rendesi, kişniş, bal ve tuz ekliyoruz. Küp küp doğradığımız armutları ve portakal suyunu ekleyip düdüklüde 15 dakika pişiriyoruz. Üzerine dereotu ile servis edebilirsiniz.

