



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KEREVİZ

- 3 adet kereviz
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 kereviz sapı
- 1 kuru soğan
- 1 ayva
- 1 portakalın suyu
- 2 havuç

Kereviz ve ayvaları soyup iri iri doğrayın. Kararmamaları için limonlu suya koyup bekletin. Havuçları ince ince, kereviz saplarını ise iki parmak uzunluğunda doğrayın. Soğanları da yemeklik doğrayın. Bir tencereye zeytinyağını alıp ısıtın. İçine önce soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Üzerine kereviz, kereviz sapı, ayva ve havucu ekleyip 2-3 dakika kadar kavurun. Üzerine portakal suyunu ve sıcak suyu ekleyin. Tuzunu da ilave edip kapağını kapatın. Kısık ateşte kerevizler yumuşayana dek pişirin. Servis etmeden önce biraz ılınmasını bekleyin.

