



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI KEREVİZ

3 adet kereviz  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı sıcak su  
2 kereviz sapı  
1 kuru soğan  
1 ayva  
1 portakal suyu  
2 havuç  
Tuz

Kereviz ve ayvanın kabuğunu soyup iri iri doğrayın ve limonlu su içerisinde bekletin.  
Kerevizin saplarını 2 cm kalınlığında doğrayın.  
Soğanın kabuğunu soyup küp olarak doğrayıp zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun.  
Ayva, kereviz, kereviz sapı ve havucu ekleyip 3 dakika daha kavurun.  
Üzerine sıcak su ve portakal suyunu ekleyip pişirmeye devam edin.  
Tuzunu atıp kapağını kapatarak kısık ateşte pişirin.  
Yumuşayana kadar pişirin. Ilık olarak servis edin.

