



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## AYVALI KEREVİZ

### Malzemeler:

- 2 adet orta boy ayva
  - 2 adet orta boy patates
  - 3 adet havuç
  - 3 adet kereviz
  - 1 su bardağı sıvı yağ
  - 1 su bardağı su
  - 1 adet soğan
- Arzu edilen miktarda tuz ve karabiber

### Hazırlanışı:

Yemekte kullanacağınız malzemelerin öncelikle kabuklarını soyun, soyduktan sonra kuş başı şeklinde doğrayın. Tencereye yağı boşaltın, doğradığınız soğanı ilave edin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra havucu ilave edin, 5 dakika arayla diğer malzemeleri ekleyin. Tuzu, karabiberi ve suyunu da kattıktan sonra kısık ateşte ağır ağır yaklaşık 70 dakika süreyle kaynattıktan sonra tat ve lezzetini kontrol edip servise hazırlayabilirsiniz. Sunum yaparken tabağın etrafına havuç ve sivri biber dizerek, güzel bir görüntü sağlayabilirsiniz.

[ML© Ayvalı Kereviz için tıklayın](#)