



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI KEREVİZ

2 adet ayva
1 kg. kereviz
2 adet havuç
1 limonun suyu
2 çorba kaşığı KOSKA Pekmez
1 tatlı kaşığı un
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
2 diş sarımsak
1 soğan
4-5 karanfil
Tuz

Ayvalar kabuğu soyulmadan dilim dilim kesilir, (yuvarlak) tencerenin dibine dizilir. Üzerine kibrit çöpü şeklinde doğranmış havuçlar dizilip yarım ay şeklinde kesilmiş soğan, sarımsak, 5 adet karanfil ve yuvarlak kesilmiş kerevizler konur. 1 tatlı kaşığı un, pekmez, limon suyu ve zeytinyağının yarısı çırpılıp sebzelerin üzerine dökülür. Kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirilir. Soğuyunca servis tabağına ters çevrilip maydanoz, dereotu veya kereviz yaprağı ile süslenir, kalan zeytinyağı üzerine gezdirilir.

