



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEZELYELİ KEREVİZ

- 5 adet kereviz
- 2 adet havuç
- 2 adet soğan
- 2 limon suyu
- 1 adet patates
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 demet dereotu
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 ay bardaęı konserve bezelye
- 1 orba kaşığı un

Kerevizlerin kabuklarını soyup ortalarını havucun girebileceği kadar oyun. Havuçların kabuklarını sıyırıp kerevizlerin ilerine yerleştirin. Bir kaba su ve limon suyu koyup kerevizleri, parmak kalınlığında havularla birlikte kesin. Limonlu suda kerevizleri bekletin. Soğanları rendeleyip fırın kabına yayın. Patatesleri küp şeklinde doğrayıp soğanların üzerine yerleştirin. Kereviz dilimlerini patateslerin üzerine sıralayın. Bezelyeleri kerevizlerin aralarına serpiştirin. 1,5 su bardağı suya unu, şekerini ve 1 limon suyunu ilâve ederek topaksız olana kadar iyice karıştıran. 1,5 su bardağı su daha ilâve ederek bu karışımı fırın kabına dökün. 1 çay bardağı zeytinyağını da ilâve edip fırın kabının kapağını kapatın. Fırını orta derecede ısıtıp, kabı fırına verin. Kerevizler yumuşayınca kadar pişirin. Fırından çıkarınca soğutup üzerine kıyılmış dereotu serpiştirin.