



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞNİLİ KEREVİZ

MALZEMESİ

1/4 ay bardađı limon suyu

4 adet orta boy kereviz

1 tatlı kaşığı un

1 ay bardağı zeytinyağı

2 adet sođan

2 adet havuç

2 adet sivri biber

15 adet mantar

4 diř sarımsak

1 tutam kimyon

1 tatlı kaşığı tozşeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

tuz

maydanoz

Kerevizleri limonlu ve unlu suda harcını hazırlayana dek bekletin. Bir tencereye 1 çay bardağı zeytinyağını alın. İçine küp doğranmış soğan, havuç, ince kıyılmış sivri biber ve mantarları, küp doğranmış sarımsakları ilave edip, 5 dakika soteleyin. Ayrı bir yayvan tencereye kerevizleri dizin. zerine hazırlanan harcı yayıp, 1 tutam kimyon, tuz, 1 tatlı kaşığı tozşeker ve limon suyu döküp, biraz su ilavesiyle kerevizleri pişirin. Piřen kerevizleri tencerenin kapağını açmadan soğutun. zerine ince kıyılmış maydanoz serpip, servis yapın.