



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞMELİ KEREVİZ

3 adet kereviz
3 adet patates
3 adet havuç
2 adet kuru soğan
1 su bardağı dondurulmuş bezelye
2 adet limon suyu
1 adet kesme şeker
1 çay bardağı yağ
2 su bardağı su
Maydanoz
Dereotu
Tuz

Kerevizleri soyun ve orta kısımlarını bir havucun yerleşebileceği şekilde oyarak çıkarın. Kerevizleri kararmamaları için limonlu suda 5 dakika bekletin. Patatesleri soyup orta kısımlarını bir havucun girebileceği şekilde oyup çıkarın. Havuçları temizleyip süzölmüş kereviz ve patateslerin oyuk kısımlarına yerleştirin. Havuçların fazlalıklarını kesin. Bezelyeyi diri kıvamda haşlayıp süzün. Kereviz ve patatesleri bir parmak eninde dilimleyin. Dilimleri yayvan bir tencerenin dibine yan yana yerleştirin. Bezelyeleri ilave edin.sanayağını tavada ısıtın. Soğanları ilave edip soteleyin ve sebzelerin üzerine dökün. Bir çorba kaşığı limon suyu, su, şeker ve tuzu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte 25 dakika pişirin. Ocaktan alıp kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Dereotu dalları ve maydanoz yapraklarıyla süsleyip servis yapın.