



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Necip Usta

- 2 adet orta boy kereviz (600-700 gram)
- 1 adet orta boy havuç
- 8 adet arpacık soğanı
- 2 kahve fincanı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı un
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 limonun suyu
- 1,5 su bardağı su
- 1 kahve kaşığı tozşeker
- 2 çorba kaşığı bezelye
- 1 baş dereotunun yaprakları

- 1) Kerevizlerin iki ucunu hafifçe kesiniz. Sonra 1'er santim kalınlığında yuvarlak dilimleyiniz ve kabuklarını soyunuz.
- 2) Bıçağın ucuyla 1 santim kenar bırakarak delmeden bıçağı yan batırıp külâh gibi kerevizin içini kesiniz; hafifçe yuva gibi çıkarınız. Yıkayıp süzdürünüz.
- 3) Havuçları temizleyip zar gibi doğrayınız. Soğanları hafifçe soyunuz.
- 4) Küçük bir kuşhaneye yağı koyup kızdırınız. Havuçları atıp 2'şer dakika kavurunuz. Kerevizleri de ilâve ederek 2-3 dakika kırmadan kavurunuz.
- 5) Soğanını ve ununu ilâve edip 1 kere karıştırarak tuzunu, limon suyunu, suyu ve tozşekerini ilâve ederek üzerine bir yağlı kâğıt ve kapağını kapatıp ağır ateşte 45 dakika pişiriniz.
- 6) Soğutup yuva gibi içine havuç, soğan ve bezelyeyi doldurup üzerine de dereotunu serpip servis yapınız.