



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GREYFURLU KEREVİZ

Anadolujet Magazin

4 adet orta boy kereviz
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 adet patates
½ adet sıkılmış limon suyu
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı taze sıkılmış greyfurt suyu
Maydanoz (isteğe bağlı)
Tuz

Kerevizler saplarıyla beraber doğranır ve kararmaması için limonlu suda bekletilir. Soğan doğranıp zeytinyağı ile bir süre çevrilir. Dilimlenmiş havuçlar soğana eklenir, birkaç dakika daha sotelenir. Kerevizler, önceden doğranmış patates ve tuz tencereye ilave edilir. Greyfurt suyu sebzelerin üzerine ağır ağır dökülür ve yaklaşık 30 dakika pişirilir. Soğumaya bırakılan kereviz greyfurt dilimleri ve maydanozla süslenerek servis edilir.

