



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEREVİZ ÇEVİRME

1 kilo kereviz (kerevizlerin içleri boş olmamalıdır)
1 çorba kaşığı tereyağı

- 1) Kerevizleri büyüklüğüne göre, önce enine ortadan yarıp, sonra boyuna yararak başparmak kalınlığında dilimleyiniz ve soyunuz.
 - 2) Kerevizlerin üstünü 2 santim kapatabilecek kadar tuzlu ve limonlu su koyup, 20-25 dakika haşlayıp aynı su ile bir kenara ayırınız.
 - 3) Hemen servis yaparsanız sudan süzdürerek çıkarıp 1 çorba kaşığı tereyağı ile 2 dakika sote yapıp servis yapınız. Daha sonra servis yapacaksanız, süzgeçle kaynar suda ısıtıp süzdürünüz. Tereyağında sote yapıp servis yapınız.
-