



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ HAŞLAMASI (DİYET)

250 gr kereviz
4 bardak su
1/2 kaşık tereyağı
1/2 limon

Kereviz yıkandıktan sonra kabukları yarım santim kadar derinlikte kesilir. Uzunlamasına, ortalarından ikiye ayrılır. Kesilen her parça yarım parmak kalınlıkta ve yarım ay biçiminde parçalar halinde doğranır. Bir tencereye su konur, kerevizler içine atılır, 15 dakika kadar haşlanır. Çıkarılıp suları süzildükten sonra tencerenin suyu dökülür. Tekrar 3 bardak su doldurulur. Kaynadıktan sonra suya yarım limon sıkılır, arkasından da kerevizler tekrar konur. 15 dakika daha kaynadıktan sonra pişmiş hâle gelen kerevizler çıkarılır, üzerine biraz tereyağı konularak yenir.