



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ

Maydanozgiller familyasından, sapları, yaprakları, kökleri ve tohumları kullanılan bir sebze çeşididir. Tohumlarının tadı rezeneye benzer. Dövülerek tuzla karıştırılan tohumlarından elde edilen kereviz tuzu özellikle domates suları, sebze kremaları ve salata soslarında çeşni olarak kullanılır. Özellikle Ege bölgesinde yetişen kök kereviz, zeytinyağı, etli yekmeklerin yanısıra dolma yapımında da kullanılır. Dolmalık kullanılan kereviz, soyulduktan sonar ortasının kof kısımları alınır ve limon suyuyla ovulduktan sonra istenilen yemeğin yapımında kullanılır. İki tip kereviz vardır ;yaprak kereviz, kök kereviz Bir de ince gevrek, kenar yaprakları çeşni olarak kullanılan doğramalık bir kereviz türü de bulunur.
