



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ SAPI KAVURMASI

Bir büyük tas kerevizin sapı ve yaprağı

1 adet kapy biber

Kuru soğan

Acı biber

Zeytinyağı

Sarımsak

Tuz

Sarımsaklı yoğurt

Kereviz sapları ve yaprakları kaplarda kum kalmayana kadar yıkanır, doğranır. Hatta öncesinde de kolay yıkansın diye doğranabilir.

Bu arada tencerede 1 kuru soğan yemeklik doğranıp, 1 fincan zeytinyağı ile kavrulur.

Ardından doğranmış 1 adet kapy biber, 1 ya da 2 adet yeşil acı biber ilave edilir. yıkanmış kereviz sapları da tencereye katılır. Başlangıçta hiç su konmaz. Kendi saldığı suyla kavrulur.

Devamlı karıştırılarak kavrulur. 1 tatlı kaşığı tuz eklenir. Şayet saplar hala sert ve diri ise yarım çay bardağı kadar su katılır.

Yumuşayana kadar pişirmeye devam edilir. Tadına bakıp piştiğine inandığınızda servis tabağınıza boşaltabilirsiniz.

İster sarımsaklı yoğurtla, isterseniz üzerine kırılmış yumurta ile yiyebilirsiniz.

