



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZ SAPLI KARNABAHAH

1 adet orta boy karnabahar  
4 adet kereviz sapı  
1 ay bardağı zeytinyağı  
2 adet orta boy sođan  
4 diř sarımsak  
3 adet orta boy domates  
1 adet defne yaprađı  
2 orba kaşığı sirke  
Karabiber  
Tuz

Yemeklik doğranmış soğanı, rengi dönene dek zeytinyağında soteleyin, kp küp doğranmış kereviz sapı ve bütün diş sarımsak ekleyip kavurun. Daha sonra çiçeklerine ayrılmış karnabahar, kp küp doğranmış domates, defne yaprağı, sirke, yarım su bardağı su, tuz ve karabiberi tencereye katın. Kısık ateşte, yemeğin suyunun dörtte biri kalana dek pişirin.