



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ YAPRAĞI KURUSU

Kereviz yapraklarını topraklardan arındırdıktan sonra yıkayıp, suların gitmesi için süzün. Bir tepsinin üzerini kâğıt ile örtün, üzerine yaprakları serin ve müsait bir odada kurumaya bırakın. Kuruyan yaprakları, her gün ters yüz yapın. Renkleri zamanla değişmeye başladığında, (yaklaşık 1- 2 hafta sonra) yavaş yavaş kıvamına gelmiş demektir. Elinize aldığınızda, kuru nane gibi dağılıyorsa, olmuştur.

Kuruyanları, hava almaz kaplara, veya kavanozlara koyup, ileride kullanmak üzere dolaba kaldırın. Yakışacağını düşündüğünüz yemeklerde, özellikle etli yemeklerde ve çorbalarda kurutulmuş yaprakları kullanabilirsiniz. Yemeklerinize ayrı bir lezzet ve tat katacaktır. Kerevizin taze yapraklarını salata şeklinde değerlendirebilir, ya da ince ince kıyarak buzluk torbasına koyup, buzlukta muhafaza edebilirsiniz. Özellikle zeytinyağlı, patatesli yemeklere, salatalara, dolma içlerine kullanabilirsiniz. Diğer bir tarif ise, kereviz yapraklarını zeytinyağında kavurup, üzerine yoğurt dökerek yemektir.