



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KEREVİZLİ PİLAV

2 adet kereviz
2 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
Yarım demet dereotu
3,5 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı

Kerevizler soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Soğan ince kıyılır. Yağlar tencereye konur, ısınınca soğan atılır pebbeleştirilir. Akabinde kuşbaşı doğranmış kerevizler atılır, yarım yumuşayana kadar pişirilir. Sonra yıkanmış pirinç ve tuz eklenir, bir kaç dakika çevrilir. Sonra suyu katılır. Yüksek ateşte kaynayınca, ateş kısılır, 10-12 dakika kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce ince kıyılmış dereotu eklenir. Kapakla tencere arasına kağıt konur. Yarım saat sonra karıştırılır ve sofraya geyirilir.