



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

1 kg. kereviz
2 orta boy havuç
2 orta boy soğan
2 patates
1 bardak zeytinyağı
1 limon
1 demet maydanoz
4 bardak su
Yeterince tuz

YAPILIŞI:

Kerevizler soyularak, portakal dilimleri gibi kesilir. Patateslerin kabukları soyulur, irice, tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Havuçların üstleri kazınır, ufak daireler şeklinde doğranır. Öte yandan, bir tencereye zeytinyağı konur, kızdırılmadan ısıtılıp içine soğanlar atılır, tahta kaşıkla karıştırılarak soğanlar sarartılır. Sebzelerin renkleri hafifçe değişmeye başlayınca su konur. Tuz ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılır ve hafif ateşte, sebzeler yumuşayınca kadar pişirilir. Piştikten sonra kaşıkla fazla oynanmaz. Hafifçe soğumaya bırakılır. Soğuyunca bir kayık tabağına dökülür. Üzerine limon suyu gezdirilir. Kıyılmış bir demet maydanozla süslenir, sofraya getirilip servis yapılır.

