



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON AROMALI KEREVİZ

- 2 adet kerevez
- 2 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 adet yeşilbiber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 su bardağı su
- 1 adet Limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Sebzeler soyulup küp küp doğranıp limon sıkılmış suya koyulur. Soğan ince doğranıp tencereye margarin alınıp soğan kavrulup önce kereviz bir süre sonra havuç ve patates salça tuz limon suyu ilave edip karıştırılıp suyu katıp pişmesi için kapağı kapatılıp 30 dk pişirilir.