



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI KEREVİZ

1 kg kereviz
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı su
2 adet limon suyu
Yeteri kadar tuz

Kerevizleri soyup halka halka doğrayın. Sarımsakları soyup 1-2 parçaya bölün. Kereviz ve sarımsakları limon suyunun içine koyup bir süre bekletin. Sonrasında kerevizleri tek tek çıkarıp tencereye dizin. Aralarına sarımsakları yerleştirin. Kalan limon suyunu da üzerine gezdirerek dökün. Suyunu ve 3 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyin. 1 tatlı kaşığı tuzu ilave edip çok ağır ateşte, kerevizler yumuşayana dek pişirin. Sıcak veya soğuk servis yapın.