



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOTE YERELMASI VE KEREVİZ

500 gram yer elması
350 gram kereviz
2 tane ançüz dilimi
1 tane limon
1 tane kırmızı soğan
4 yemek kaşığı sana yağı
4 çorba kaşığı sirke
5 dal maydanoz
1 su bardağı sebze suyu

Yerelmasının kabuğunu soyduktan sonra doğrayın. Limon suyuyla tatlandırılmış soğuk su dolu kaba doğradığınız yer elmasını aktarın. Ayrı bir yerde kerevizi soyup küp kesin. Süzdüğünüz yer elması ve küp kesilmiş kerevizi yapışmaz yüzeyli tavada yağla birlikte soteleyin. 5 dakika sonra yer elması ve kerevizi sotelediğiniz yapışmaz yüzeyli tavaya 1 kepçe sebze suyu ekleyip pişirin. Bir tutam tuz ve karabiber ekleyip 15 dakika pişirin. Sotelediğiniz sebzelerin sosu için soğanı ince doğrayıp yapışmaz yüzeyli tavada soteleyin. Yapışmaz yüzeyli tavaya doğranmış ançüezi ekleyin. 4 çorba kaşığı sirke ve 2 çorba kaşığı doğranmış maydanozu ilave edip tavayı ocaktan alın. Sotelediğiniz sebzeleri hazırladığınız sosla karıştırıp servis tabağına alın. Sote yer elması ve kerevizi hemen servis yapın.