



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI EKŞİ KEREVİZ SAPI

1 demet kereviz sapı (yaprakları ayıklanıp, 2.5 cm boyunda verevine parçalara kesilmiş)

1 çorba kaşığı tozşeker

1/4 tatlı kaşığı tuz

bir tutam kırmızıbiber

6 cl(1/4 su bardağı) elma sirkesi

1 çorba kaşığı kırmızı dolmalık biber (ince doğranmış)

Bir tencereye 0,5 cm yükseklikte su koyup, kereviz sapı parçaları, tozşeker, tuz ve kırmızıbiberi ekleyin. Tencerenin kapağını yarı yarıya örtüp, orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, kereviz sapları yumuşayınca ve bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirip, tencereyi ateşten alarak, sirkeyi ekleyin. Tatlı - ekşi kereviz sapını bir servis tabağına aktarıp, üstüne kırmızı dolmalık biber parçalarını serpiştirerek, servis yapın.