



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ TEREYAĞLI

500 gram kereviz
yarım adet limon
10 gram tereyağ
5 su bardağı su.

Kereviz, dış kabukları temizlenir, küçük parçalara kesilip yıkanır. Bol suda hafifçe limonla beş dakika haşlanır, süzülerek pişecek kap içine konur. Üzerine hafif limon, doğranmış soğan, tereyağı, su konup piştikten ve suyunu çektikten sonra ateşten alınır. Servis yapılır.