



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEGAN KEREVİZ

- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 diş sarımsak
- 1 adet patates
- 2 adet orta boy kereviz
- 2 adet kerevizin sapı
- 3-4 adet kereviz yaprağı
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet küp şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Kerevizlerin kabuklarını soyun. Limonlu suyun içerisine atın ve 10-15 dakika kadar bu suyun içinde bekletin. Doğranmış soğanı, küp küp kesilmiş havucu ve rendelenmiş sarımsağı tencerenin içerisine alın. 2 yemek kaşığı kadar zeytinyağı ile birlikte hafifçe kavurun. Patateslerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Tencerenin içerisine aktararak birkaç dakika kavurun. Kerevizlerin fazla suyunu süzdürün ve tencerenin içerisine ilave edin. Güzelce karıştırın. Sapını ve yaprağını da ilave edin.

Ardından 1,5 su bardağı kadar su ve şekeri ekleyerek kısık ateşte patatesler, havuçlar ve kerevizler yumuşayana kadar pişirin.

Son aşamada içerisine tuzu ilave edin. Güzelce karıştırın ve ocaktan alın. İçinden sap ve yaprağı çıkarın.

En az 2 saat oda sıcaklığında en nefis hali içinse bir gece buzdolabında dinlendirdikten sonra üzerine zeytinyağı gezdirin ve servis edin.

Not: Kerevizleri limonlu suyu içinde bekleterek hem daha lezzetli olmalarını hem de kararmalarını engellemiş olursunuz.

