



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI KEREVİZ

<https://www.ruhundoysun.com>

- 6 adet Kereviz
- 3 adet Soğan
- 2 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 50 g Taze zerdeçal
- 1 yemek kaşığı Toz zerdeçal
- 2 adet Limon
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 150 ml Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Tuz

Kerevizlerin kabuklarını soyup, limonlu suda beklet.

Soğanları piyazlık doğra, havuç ve patatesi temizleyip küp doğra.

Zeytinyağını geniş bir tencerede ısıt; soğan, havuç ve patatesleri içine atıp yumuşayana kadar pişir.

Kerevizleri ekleyip karıştır. Taze zerdeçalı rende, toz zerdeçalı ilave et.

1 limonu halka doğrayıp tencereye at, diğerinin suyunu sık. Şekerini ve tuzu ekle. Kerevizlerin 2/3'ünü örtecek

kadar içme suyu ilave et. Tencere çapındaki yağlı kağıdın ortasına bir delik açıp, kerevizlerin üzerine yerleştir.

Tencerenin kapağını kapatıp, yaklaşık 25 dakika, kerevizler yumuşayıp zerdeçalın rengini alana kadar, pişir.

Pişen kerevizleri bir kenara alıp, ılınmaya bırak.

Tencerenin dibindeki sebze suyu Power Blender'dan geçirip bir sos elde et. Kerevizlerle birlikte servis et.

