



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI AYVALI KEREVİZ

<https://www.kristalyaglari.com>

3 adet ayva
5 adet orta boy kereviz
4 adet orta boy havuç
2 adet soğan
1,5 çay bardağı Kristal Zeytinyağı
3 adet portakal
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı tuz

Soğan ince kıyılır. 1 çay bardağı zeytinyağı tencereye eklenir. Isınınca soğan eklenir. Sararana kadar kavrulur, üzerine jülyen doğranmış havuçlar, 5 dakika sonra jülyen doğranmış ayvalar, 5 dakika sonra jülyen doğranmış kerevizler eklenir. 2 su bardağı su ile birlikte tuzu eklenerek kısık ateşte pişmeye bırakılır 3 dakika sonra portakal suyu ilave edilir, 5 dakika sonra ocaktan alınır, üzerine 1,5 çay bardağı zeytinyağı gezdirilir, portakal kabukları ile süslenecek servis yapılır.

