



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI AYVALI KEREVİZ

<https://yemek.name>

2 adet kereviz
1 adet ayva
8-10 adet arpacık soğan
1 su bardağı portakal suyu
1/2 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz
Zeytinyağı

Kerevizler ve ayva soyulup dilimlenir.
Soyulan soğanlar zeytinyağında kavrulur.
Kerevizler, ayvalar, şeker ve tuz ilave edilir.
Portakal suyu ile limon suyu eklenir.
Kısık ateşte kerevizler yumuşayana dek pişirilir.
Soğuk servis edilir.

