



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI AYVALI KEREVİZ

- 3 adet iri boy kereviz
- 1 adet iri boy ayva
- 1 adet boy soğan
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 2 su bardağı portakal suyu

Ön hazırlık olarak soğanları piyaz şeklide doğrayın. Havucu halka halka, kabuklarını soyduğunuz kereviz ve ayvayı da elma dilimi şeklinde doğrayın.

Yayvan bir tencereye zeytinyağını, doğranmış soğan ve havuç ve de şekerini ekleyip birkaç dakika kavurun. Kereviz ve ayvayı ekleyip 5 dakika daha kavurun. Kerevizlerin üzerini hafif geçecek kadar portakal suyu ekleyin. Tuzunu ilave edin. Sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.

