



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Kereviz
Havuç
Ayva
Limon
Soğan
1 portakalın suyu
Zeytinyağı
Kereviz yaprağı
Tuz
Şeker

3-4 adet orta boy kerevizin kabukları soyulur. Hemen kararmaması için ya limonlu su dolu bir kaba atılır, ya da yarım limonla kerevizler limonlanır. Bu arada bir kaba 2 soğan, 1 havuç ufak ufak doğranır. Kerevizlerin kalın dış kabuğu soyulur. Önce ortadan ikiye, sonra tekrar ikiye kesilir. Ayvanın da yıkanmış kabukları soyulmadan kerevizlerin büyüklüğünde doğranır. İyice yıkanmış ve doğranmış bir kaç kereviz yaprağı da katılır ve hepsi düdüklü tencereye yerleştirilir. Üzerine 1 portakalın suyu, 1 tatlı kaşığı tuz, 4 adet kesme şeker, 1 minik çay bardağı zeytinyağı ve yemeğin üstüne biraz çıkacak kadar su eklenir. Yaklaşık 20-25 dakika pişirilir. Suyunu çekip yağınla kalınca indirilir. Soğuması ve tadını alması için bekletilir. Limon suyu ile servis edilir.

