



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLALI KEREVİZ

4 adet büyük boy kereviz
1 su bardağı kuru bakla
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan,
Yeteri kadar su
Tuz
1'er adet portakal ve limonun suyu
Üzerine:
Limon suyu
Dereotu

Kuru baklayı akşamdan ıslatın.Zeytinyağının yarısını tencereye alıp, piyazlık doğranmış soğanı üzerine ekleyinve rengi dönene dek kavurun. Islattığınız baklayı süzüp tencereye ilave edin. Üzerine 2 su bardağı soğuk su ekleyin vevahafifçe yumuşayana dek pişirin. Diğer taraftan kerevizleri soyup, 1 cm kalınlığında halkalar halinde doğrayın ve ayrı bir tencereye dizin.Üzerine kalan zeytinyağı, 1 su bardağılık su, portakal ve limon suyunu gezdirin. Kapağı kapalı olarak kereviz yarıyarıya yumuşayana dek pişirin. Üzerine suyuyla birlikte iç baklayı ekleyin. Tuzunu ayarlayın ve tenceredeki malzemeyumuşayana dek pişirin. Servis tabağına alın. Üzerine arzuunuza göre limon suyu gezdirin. Dereotu ile süsleyin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.

