



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BEZELYELİ KEREVİZ

- 4 adet orta boy kereviz
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı konserve bezelye
- 1 adet domates
- 1 adet havuç
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kerevizler ortadan ikiye kesilir, çanak gibi oyulur, limonlu suya atılır. Tayaya yağ konur ısınınca ince kıyılmış soğan atılır. Pembeleşince minik doğranmış havuç eklenir, 10 dakika kadar kavrulur. sonra küp doğranmış domates, bezelye ve tuz ilave edilir. 10 dakika daha pişirilir. Kerevizler yağlanmış fırın kabına dizilir. İçlerine bezelyeli karışım paylaştırılır. Kenardan su bırakılır ve alüminyum folyoyla kapatılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika kadar pişirilir.