



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KAYISILI KEREVİZ

Malzeme:

6 adet kereviz

24 adet kuru kayısı

Yarım limonun suyu

1 su bardağı portakal suyu

Tuz

2 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Kerevizleri soyup yumuşak olan içlerini alın ve kararmamaları için limonlu suda bekletin. Kerevizin yapraklarından körpe olanları ayırıp yıkayın ve tencerenin içini kaplayın. Kerevizleri ve ikiye kesilmiş kuru kayısıları tencereye alın. Limon suyu, portakal suyu ve zeytinyağını tencereye ekledikten sonra kereviz ve kayısıların üzerini aşacak kadar su ilave edin. Tuzunu ayarladıktan sonra tencerenin üzerini ıslak yağlı kağıt ile kapatıp 30 dakika ağır ateşte pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.