



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ (DÜDÜKLÜ)

2000 gram kereviz
250 gram arpacık soğanı (25 adet)
150 gram havuç (2 orta)
220 gram zeytinyağı (1 bardak)
2 bardak su
1 adet limonun suyu
Tuz

1 Dödüklü tencereye; 2 bardak su, 1 adet limonun suyunu koyduktan sonra, 2000 gram kereviz kökünün teker teker soymak ve dörde kesmek suretiyle tencereye ilâve etmeli, sonra da bunlara; soyulmuş 25 tane arpacık soğanı, kazınmış, dörde bölünmüş ve ortalarından ikiye kesilmiş 2 orta havuç, 1 bardak zeytinyağı ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, dödüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 Sonra tencereye; yüksek kuvvette ateş vererek, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ısıklık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, kerevizleri, yarı yarıya azaltılmış ateşte 30 dakika kadar pişirmeli ve ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.