



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ GÜNEŞİ

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

- 4 adet orta boy kereviz
- 4 adet küçük havuç
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet limon
- 3 adet portakal suyu
- 1 tatlı kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Kerevizler ve havuçlar bütün olarak soyulup, bir kase içerisinde limonlu suda bekletilir. Kerevizlerin ortası kabak oyacağı ile oyulup havuçlar tüm olarak içine yerleştirilir. İçine havuç yerleştirilmiş kerevizler, bir parmak kalınlığında halkalar halinde kesilir, tekrar limonlu suyun içerisinde bırakılır ve biraz daha bekletilir.

Yayvan bir teflon tencere içinde ince kıyılmış kuru soğanlar kızgın yağda pembeleşinceye kadar kavrulur.

Havuçlu kerevizler, kavrulan soğanların üzerine ince halkalar şeklinde dizilir. Tuz, kara biber, şeker ile tatlandırılır. Ayrı bir kapta portakal suyu, limon suyu ve un, karıştırılır. Hazırlanan karışım, kerevizlerin üzerine ilave edilerek kısık ateşte pişirilir

Servis tabağına alındıktan sonra kereviz yaprakları ile süslenip, servis yapılır.

