



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Kereviz 2 adet, orta boy
Ayva 1 adet, orta boy
Soğan 1 adet, büyük boy
Havuç 1 adet
Portakal 4 adet, orta boy
Limon 1 adet
Zeytinyağı 5 yemek kaşığı
Sarımsak 1-2 diş
Tuz 1 çay kaşığı

Önce havuç temizlenir ve soğanla birlikte küçük küçük doğranır. Havuç ve soğan bir tencere içinde yarım bardak suyla haşlanır.

Malzemeler yumuşayınca üstüne küçük parçalara ayrılan kereviz ve ayva eklenir. Sonra içine ayrı bir yerde sıkılan portakal suyu ile limon suyu ilave edilir.

Ardından tuz atılır ve kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynamaya bırakılan malzemelerin içine 2-3 parçaya bölünen sarımsaklar atılır.

Kerevizler ve ayva yumuşayana kadar kaynatılır. En son, üzerine 4-5 kaşık zeytinyağı eklenir ve altı kapatılarak servis edilir.

