



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

4 ad. Kereviz
2 ad. Patates
8 ad Arpacık soğan
2 ad. Havuç
1 ad. Limon
10 gr. Bezelye
1 demet Dereotu
1 su bardağı Zeytinyağı
1 bardak Su
5 gr. Un
5 gr. Tuz
3 gr. Tozşeker

Kerevizler ayıklanır. Havuç ve patates küp doğranır. Tencereye kerevizler dizilir. Üzerine patates, havuç ve soğanlar konur. Yağ, un, su, tuz, şeker, limonsuyu karıştırılıp, tencereye ilave edilip, üzeri yağlı kağıtla örtülüp, kapağı kapatılır. Bir süre kaynatıp, kısık ateşte 1 saat pişirilir. Soğuduktan sonra kerevizlerin üzerine dereotu ve bezelye konarak servis yapılır.

[ML® Kereviz Oturtma için tıklayın](#)