



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

### MALZEMELER:

1 kg kereviz  
1 havuç  
1 patates  
Yarım bardak iç bezelye (konserve).  
1- 2 avuç arpacık soğan  
Yarım bardak zeytinyağı  
Yarım demet maydanoz ve dereotu  
1 çay kaşığı şeker  
limon  
Tuz

### YAPILIŞI:

1- Kereviz talaş kalmayacak şekilde soyulur. Ortadan ikiye ayrılır. Kesilen yüzleri biraz oyularak çukurlaştırılır. Tepsiye, çukur yerleri üste gelecek şekilde konur.  
2- Soyulup küçük küçük doğranmış havuç, patates ve arpacık soğan zeytinyağda hafif kavrulur.  
3- Bezelye, şeker tuz, maydanoz, dereotu konup karıştırılır.  
4- Bu harç kerevizlerin içine doldurulur. Artan kenarlara serpilir.  
5- İki bardak su ilave edilip orta ateşte pişirilir.  
6- Ateşten almadan 5 dakika evvel limon sıkılır.

[ML® Zeytinyağlı Bezelye için tıklayın](#)