



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

<https://www.sdmdiyeti.com/>

2 orta boy kereviz
1 küçük boy soğan
½ limon suyu
Tuz
1 yemek kaşığı likit tatlandırıcı
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Kerevizler soyularak küp küp doğranır. Soğan zeytinyağı ile kavrulmuş doğranmış kerevizlerle birlikte sotelenir. Ardından tencereye su, tuz, tatlandırıcı ve limon suyu eklenerek yumuşayana kadar pişirilir. İsteğe göre aromayı artırmak ve yemeğe güzel bir koku vermek için körpe kerevizin yaprak ve sapları da pişme suyuna eklenebilir.

Not: İzin verilen sebze yemeği olarak tümünü yiyebilirsiniz. İçinde ½ limon ve 1 tatlı kaşığı zeytinyağı olduğunu unutmayınız.

