



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

2 adet kereviz  
1 kuru soğan  
2 patates  
2 adet havuç  
1 fincan bezelye  
1 su bardağı portakal suyu  
1 limonun suyu  
1 fincan zeytinyağı  
3 kesme şeker  
1 yemek kaşığı un  
2 su bardağı su  
Tuz

Soğanlar piyazlık doğranır, tencenin dibine yayılır.

Üzerine halka doğranmış havuç, kuşbaşı doğranmış, patates ve kerevizler konur.

Bir fincan bezelye, su, portakal suyu, limon suyu, zeytinyağı, şeker, tuz ve un da konur.

En üzere de kereviz yapraklarının yarısı konarak tencerenin kapağı kapatılır.

Sebzeler yumuşayana kadar pişirilir.

Ayrılan kereviz yaprakları ile süslenerek servis yapılır.

