



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

<http://www.hurriyet.com.tr>

6 adet orta boy kereviz
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 adet patates
2 adet havuç
Yarım limonun suyu
150 gram arpacık soğanı
1 tatlı kaşığından az un
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz

Unu, limonu ve 1 su bardağı suyu bir kaptaki karıştırın. Kerevizleri soyup, ortadan ikiye ayırın. İçlerini bir kaşık yardımıyla çıkararak unlu suya atın. Havuç ve patateslerin kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın. Kerevizlerin içine doldurun. Unlu karışımı süzgeçten geçirerek, kerevizlerin üzerine dökün. Tuzunu ekleyin, zeytinyağını gezdirin. Orta hararetili ateşte 20 dakika pişirin.

