



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

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

1 kilogram kereviz
2 adet havuç
3 adet soğan
1 adet portakalın suyu
1 adet limonun suyu
3 adet kesme şeker
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı kadar kuru üzüm

Önce kerevizlerin kabuklarını soyup limonlu suyun içine atın. Daha sonra havuçların kabuğunu soyun ve soyduğunuz kerevizlerin içini bir havuç geçecek kadar oyun. Oyduğunuz kerevizin ortasından bütün havucu geçirin ve kerevizi dilimleyin.

Soğanları piyazlık doğrayıp, üstüne kerevizleri ve yıkadığınız kuru üzümleri ilave edin. Portakal suyu, yarım limon suyu ve zeytinyağı ilave edin. En son üstüne şeker ve tuzu ekleyip kapağı kapatın. Kısık ateşte pişmeye bırakın.

Eğer su ilave etmek gerekirse çok az sıcak su ilave edin.

