



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

1 kilogram kereviz
3 adet havuç
1 adet soğan
Kereviz sapı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet patates
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz

Kerevizi ayıklayıp küp küp doğrayın.
Pişirene kadar limonlu suda bekletin.
Soğanı yemeklik doğrayın.
Şeker, zeytinyağı ve tuzu tencereye alın.
Soğanı da ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
Patatesi de kereviz gibi küp küp doğrayın.
Havuçları da enine doğrayıp soğanın üzerine ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun.
Ardından patatesi kereviz ve kereviz saplarını da ekleyin.
Daha sonra su ve şekeri de ilave edip kısık ateşte kerevizler yumuşayana kadar pişirin.
En son kereviz saplarını içinden çıkarın ve tuz ekleyin.

