



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

MALZEMELER:

5 adet kereviz
2 adet havuç (Küçük küçük doğranmış)
2 adet patates (Küçük küçük doğranmış)
150 gr. bezelye
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
1/2 yemek kaşığı un
Üzerini süslemek için;
bir miktar dereotu, birkaç dilim limon ve domates Tuz

HAZIRLANIŞI:

İlk olarak kerevizler yıkanır ve soyulur. Ortadan ikiye bölünüp, içleri oyulur. Kararmaması için limonlu suyun içinde bir süre bekletilir. Havuç ve patatesler yıkanır, soyulur ve küçük küçük doğranır. Orta boy bir tencereye yağ konur, ilk olarak bu yağda havuçlar yumuşayana kadar kavrulur. 1/2 yemek kaşığı un ilave edilip karıştırılır. Piştilaşmaması için 1 çay bardağı su eklenip karıştırılır. Daha sonra kerevizler eklenir ve pişmeye bırakılır. Pişmesine yakın patates ve bezelyeler ilave edilir. Tuzu atılır. Piştikten sonra bölünmemesine dikkat ederek kerevizler tencereden çıkarılıp servis tabağına alınır. Daha sonra diğer malzemeler kaşık yardımıyla alınarak kerevizlerin içine konur. Soğuduktan sonra isteğe göre üzeri dereotuyla, dilimlenmiş limon ve domatesle süslenerek servis yapılır.