



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Kereviz
Havuç
Patates
Bezelye
Limon
Soğan
Yağ
Tuz
Şeker

3 adet orta boy kerevizin kabukları soyulur. Hemen kararmaması için ya limonlu su dolu bir kaba atılır, ya da yarım limonla kerevizler elde limonlanır. Bu arada bir kaba 2 soğan, 1 havuç ve 1 patates ufak ufak doğranır. Ben bir avuç da dondurulmuş bezelyeden koydum. Kerevizler ortadan ikiye kesilir ve iç kısımları hafifçe oyulur. Dödüklü tencereye yerleştirilir. Oyduğumuz yerden çıkan parçalar da diğer doğradığımız sebzelere eklenir. Hepsi kerevizlerin çukur kısmına yerleştirilir. 1 tatlı kaşığı tuz, 4 adet kesme şeker, 1 minik çay bardağı zeytinyağı ve yemeğin üstüne çıkmayacak kadar su eklenir. Yaklaşık 15-20 dakika pişirilir. Soğuması ve tadını alması için bekletilir. Limon suyu ile servis edilir.

