



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

1 Kg Kereviz
2 adet orta boy Havuç
2 adet orta boy Patates
10 adet Arpacık Soğan
1 çay bardağı Zeytinyağı
1 küçük demet Maydanoz
1 adet Limon
2-3 bardak Su
Tuz

Tencereye zeytinyağ katılır. Ayıklanmış arpacık soğanlarla, üzeri kazınmış ve parmak uzunluğunda, kalem kalınlığında kesilmiş havuçlar yağda hafifçe öldürülür.

Kerevizler temizlenir. Parçalara ayrılır. Suda yıkanır. Sonra bolca su ile 15 dakika kaynatılır.

Kerevizlerin suyu süzülerek, tenceredeki soğan ve havuçların üzerine katılır. Doğranmış iki adet Patates, tuz, 1 limonun suyu ilave edilir.

Üzerine 2 bardak su katılır. Orta ateşte pişirilir.

Servis yapılırken, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Zeytinyağlı yemekler pişirildikleri tencerede soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.