



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Malzeme :

1 kg. orta büyüklükte kereviz,
250 gr. arpacık soğanı,
yarım bardak zeytinyağı,
1 kaşık şeker,
1 limon,
1 adet havuç,
2 adet patates,
yarım demet maydanoz,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Kerevizlerin kabuklarını soyup, yıkayınız.
- 2- Küçükleri ikiye, büyükleri 4'e ayırınız.
- 3- İçleri kof olanlarını temizleyiniz.
- 4- Tekrar yıkayınız.
- 5- Bir tencereye koyup, üzerine ayıklanıp yıkanmış soğanları, kazınmış 4'e ayrılmış ve 1,5 cm eninde verev doğranmış havucu koyunuz.
- 6- Üzerlerine tuzu, şekerini, yağı koyunuz, suyunu sıkıp, bir iki taşım kaynatıp ateşten alınız.
- 7- Üzerlerine çıkacak kadar varsa yağsız et suyu veya sade su koyup, yarım limon suya sıkınız.
- 8- Üzerini kağıtla kapatıp orta hararetili ateş üzerinde, kereviz ve diğer sebzeler hafif yumuşayınca kadar pişiriniz.
- 9- İnmesine yakın patatesleri sarımsak şeklinde soyup yıkayıp ilave ediniz.
- 10- Patatesleri pişince inmesine yakın kalan limon suyunu sıkınız.
- 11- Kabında kağıda açmadan soğutunuz.
- 12- Servis tabağına kerevizlerin oyuk kısmını ortaya getirecek şekilde koyunuz.
- 13- Ortasına da sebzelerini koyup kıyılmış maydanoz, varsa 1 avuç bezelye konservesi koyup servis yapınız.