



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Malzeme:

4 büyük kereviz

4 adet havuç

1 patates

1,5 çay bardağı zeytinyağı

2 orta boy soğan

Tuz

Yarım limon

1 çay bardağı konserve bezelye

Yapılışı:

Kerevizlerin kabuklarını soyup yıkadıktan sonra biraz tuz atılmış ve yarım limon sıkılmış suyun içinde kaynatarak haşlayın. Havuçların kabuklarını sıyırıp hafifçe haşlayın ve ince dilimleyin. Patateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın ve hafifçe haşlayın. Soğanları bir tencereye ince kıyıp zeytinyağını ilâve edin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine kerevizleri doğrayıp patatesleri, havuçları ve bezelyeleri katıp tuzunu ilâve edin. Az bir su ilâvesiyle kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin.