



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

10 adet orta boy kereviz
4 adet patates
4 adet havuç
2 adet soğan
1 bardak zeytinyağı
Dereotu
Tuz
1 limon
1 kaşık un

Kerevizleri soyup iri iri doğrayın. Unlu ve limonlu soğuk suya atın. Aynı suda haşlayın. Tam pişmeden tepsiye dizin. Havucu, patatesi, soğanı yağda 10 dakika kavurun. Kerevizleri üzerine dökün. 45 dakika hafif ateşte haşladığınız sudan koyup kaynatın ve soğutun. Dereotunu kıyıp katın. Soğuk servis yapın.