



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

1 kilo Kereviz  
25 adet arpacık soğan  
6 küçük havuç  
3 adet datates  
2 adet limon  
2 bardak zeytinyağı  
6 küçük soğan  
tuz

Tencereye zeytinyağı, arpacık soğanları, 5-6 parçaya ayrılmış küçük soğanlar, üstü kazınmış ve birkaç parçaya bölünmüş havuç konur ve 10 dakika kavrulur. Başka bir tencereye 8 bardak su, tuz, bir limonun suyu konup kaynatılır. Kereviz derin soyulup parçalanır ve bu suda haşlanır on dakika sonra çıkarılır. Soğanlar kavrulur havuçların içine kerevizler konur, beş bardak su, bir limonun suyu, ve tuz ilâve edilir. Kerevizler yumuşak hal alınca kadar pişirilir. Soğuduktan sonra sofraya çıkarılır.

---