



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

4 adet kereviz (Boyuna, parmak gibi kesilip, soyulmuş)
1 su bardağı arpacık soğanı (Soyulmuş)
3 adet havuç (Boyuna, parmak gibi kesilip, soyulmuş)
4 adet patates (Boyuna, parmak gibi kesilip, soyulmuş)
1 çay bardağı Altın Hasat Zeytinyağı
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 adet limonun suyu
½ bağ maydanoz (İnce kıyılmış)
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz
Su

Kerevizleri parmak şeklinde kesip, soyduktan sonra suyun içine bırakın.
Soğanı, havucu ve patatesi suyun içine koyun ve tüm malzemeyi süzdürün.
Dibi düz bir tencereye önce kerevizleri sonra diğer sebzeleri düzenli bir şekilde yerleştirin.
Yağı, tuzu, limon suyunu, unu, şekerini ve sebzelerin seviyesine kadar suyu ilave edin.
Üzerini bastırarak bir tabak, bir de kapak kapatıp kaynatın.
Daha sonra 15 dakika kısık ateşte pişirin.
Soğuduktan sonra maydanoz veya dereotu ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Kereviz Oturtma için tıklayın](#)