



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

- 1 kg kereviz
- 1 adet mandalınanın suyu
- 1 adet portakalın suyu
- 1 adet limonun suyu
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 1/2 su bardağı bezelye
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- tuz
- 1 adet soğan

Soğanı doğrayın ve az kavurun, daha sonra havucu da biraz kavurun. Soyulup doğranmış kereviz, bezelye, patates ve meyva sularını tencereye koyun ve 3 kesme şeker ekleyip tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte yarım saat kadar pişirin.

[ML® Kereviz Ezmesi için tıklayın](#)
