



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTINYAĞLI KEREVİZ

1 kg kereviz (orta boy)
kereviz adedi kadar havuç
1 su bardağından biraz az sıvı yağ
yarım çorbakaşığı un
1 adet orta boy soğan
2 adet limon
Dereotu
Tuz
Keker

Kerevizleri soyduktan sonra ortalarını oyup soyulmuş havuçları ortalarından geçirin daha sonra yıkayıp, 1 limonun suyunu sıkığınız (Kabuklarını da suyun içine atın) suya atın. Limonlu suda 15 dakika haşlandıktan sonra sudan alıp soğumaya bırakın. Bu sırada soğanı yağda öldürürken tuz şeker, 1 limon ve un katılın. Hafif kavrulduktan sonra kerevizleri halka halka kesip yarım saat kadar suyunu tamamen çekene kadar pişirin ve dereotu ile servis yapın.