



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

5 adet soyulmuş kereviz  
2 limon suyu  
2 patates (zar şeklinde kesilmiş)  
1/2 bardak zeytinyağı  
2 havuç (ince ince doğranmış)  
2 çorba kaşığı un  
2 litre su  
10 adet arpacık soğanı  
2 diş sarımsak  
az tuz

Un, su ve limon suyu bir tencereye konulur. İçine kerevizler, havuç, soğan, patatesler ve diğer malzeme eklenir. 30 dakika pişirilir. Soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis yapılır.

---