



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

2 kg. kereviz
150 gr. havuç
2,5 dl. zeytinyağı
150 gr. iç bezelye
1 demet dereotu
30 gr. şeker
Tuz
2 limon
250 gr. arpacık soğanı
250 gr. patates

Kerevizleri yıkayınız, yuvarlak biçimde kabuklarını çıkarınız, her soyduğunuz kabuğun beyaz bölümüne limon suyu sürünüz.

Kerevizleri yarım santim kalınlığında halka halka kesin, tekrar limon suyu sürünüz.

Bir tencereye yerleştiriniz üzerine soğanları fındık büyüklüğünde doğranmış patatesleri ve çok küçük yuvarlak doğranmış havuçları koyunuz.

Şeker, tuz, zeytinyağı, üzerini örtecek kadar su ilâve ediniz, önce kızgın ateşte bir kaç taşım sonra ateşi orta ısıya getiriniz.

Kerevizler yumuşayınca ateşi kapatınız, kendi kabında soğutunuz.

Ayrı bir kapta tuzlu suda bezelyeyi pişiriniz, kerevizleri servis tabağına biçimli olarak yerleştiriniz, aralarına yeşil bezelye ince kıyılmış dereotu serpiniz.