



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

5-6 kişilik Gerekli Malzemeler:

Kereviz (1 kg)  
Yumurta (1 adet)  
Patates (3 adet)  
Soğan (2 adet)  
Un (2 çorba kaşığı),  
Havuç (3 adet)  
Bezelye (1 su bardağı konserve veya haşlanmış)  
Zeytinyağı (1 su bardağı)  
Limon suyu (1 çay bardağı)  
Su (7 su bardağı)  
Yeterince tuz ve toz şeker

Derin çukur bir kaba 3 su bardağı su, 2 çorba kaşığı un, yarım çay bardağı limon suyunu koyun ve iyice çirpin. 1 kg kerevizin dışını soyun ve dilimleyin. Kerevizlerin kararmaması için, kestiğiniz kerevizleri hazırladığınız bu unlu limonlu suya atın. Kerevizlerin unlu limonlu suyu emmesi için kabın içinde kerevizleri arada bir karıştırın. Tencereye 1 su bardağı zeytinyağı dökün ve kızdırın. 2 adet soğanı küp küp doğrayın ve soğanı kızgın yağda pembeleşinceye kadar kavurun. 3 adet havucu kalın kalın dilimleyin. 3 adet patatesin kabuklarını soyun ve patatesleri büyük küpler halinde kesin. Soğanlar pembeleşince kestiğiniz havuçları atıp, soğanlarla birlikte havuçlar rengini verene kadar 4-5 dakika karıştırın. Havuçlar rengini verince doğradığınız patatesleri de tencereye ilave edin. Ardından soğuk, suda beklettiğiniz kerevizleri tencereye koyun. Üzerine 4 su bardağı soğuk suyu dökün. Yeterince tuz ve toz şekeri serpin. Haşlanmış bezelyeyi de ekledikten sonra tencerenin ağzını kapatın ve orta ateşte 20 dakika kaynatın. Terbiyenin hazırlığı: Yarım çay bardağı limon suyu ve 1 adet yumurtanın sarısını bir kaptaki iyice çirpin. 20 dakika sonra kaynayan yemeğin üzerine hazırladığınız terbiyeyi yavaş yavaş dökün ve karıştırın. Soğumasını bekleyin ve öyle servis yapın.