



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

2 kg kereviz  
250 gr küçük soğan  
6 havuç (küçük)  
3 sarı patates  
1,5 bardak zeytinyağı  
5 bardak su  
1 iri limon  
1/2 çorba kaşığı tuz  
8 bardak su  
1 limon (küçük)  
1/2 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye ölçülere göre zeytinyağı ile soyulmuş küçük küçük soğanlar konulur ve ayrıca ikiye bölünmüş havuçlar atılarak 10 dakika kavrulur. Sonra başka bir tencereye kerevizleri haşlamak için su konur. Buna tuz ve limon suyu katılarak su kaynatılır, Kabukları iyice soyulmuş n ve ortalarından ikiye bölünmüş kerevizler atılır. Bu karışım 10 dakika haşlanır ve süzgeçle suyu süzülür.

Kerevizler, kavrulmuş olan soğan ve havuçların bulunduğu tencereye boşaltılarak ayrıca ılık su, limon suyu, tuz da ilâve edildikten sonra tencerenin kapağı kapatılır ve kerevizler iyice pişinceye kadar orta ateşte kaynatılmalıdır. Sonra tencere ateşten indirilir ve iyice soğuyunca tabağa alınarak servis yapılmalıdır.