



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Malzeme:

3 adet orta boy kereviz

1 adet büyük boy patates

1 adet havuç

1 adet orta boy soğan

1 dal kereviz sapı

1 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 limonun suyu

1 su bardağı su

Tuz

Kerevizlerin kabuğunu soyup enine bir parmak kalınlığında dilimler halinde kesin. Kararmaması için limon suyu gezdirerek karıştırın. Patatesin ve havucun kabuğunu soyup dilimleyin. Kereviz sapını da zar şeklinde doğrayın. Soğanın kabuğunu soyup halka şeklinde doğrayın. Doğramış olduğunuz tüm sebzeleri tencereye yerleştirin. Zeytinyağı ve suyunu ekleyin. Tuzu serpin. Önce harlı sonra kısık ateşte sebzeler yumuşayana dek pişirin. Soğuyunca servis yapın.