



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

3 kg. orta büyüklükte kereviz  
2,5 desilitre zeytinyağı  
250 gr. arpacık soğan  
150 gr. havuç  
150 gr. iç bezelye  
30 gr. şeker  
250 gr. patates  
Bir adet limon

Kerevizler boyuna iki parçaya bölünür. Yuvarlak şekilde kabuğu soyulur. Birer parça içlerinden çıkarılır. Yıkanır. Bir limon sıkılır ve kabuğu içine atılır. Üç litre kadar kaynar su içine atılır. Kapağı açık olarak yumuşayınca kadar haşlanır. Soğuk su ile soğutulur. Havuçlar kazınır. Boyuna olarak dört parçaya bölünerek fındık büyüklüğünde olmak üzere verey doğranır. Kabuğu soyulmuş arpacık soğanı ile beraber zeytinyağında hafif bir şekilde kavrulur. 1-1,5 litre su konarak 30 dakika kadar kaynatılır. Önce haşlanmış kerevizler demet halinde bağlanmış dereotu sapları, tuz ve şeker ilâve edilir. Kerevizlerin üzerine bir yağ kâğıdı kapatılır. Yarı pişince, sarımsak dışı şeklinde doğranmış patates ilâve edilir. Patatesler de pişince kâfi miktarda suyu ile ateşten alınır. Kapında soğutulur. Kerevizlerin kesilen tarafları altı gelmek üzere servis tabağının kenarına sıralanır. Ortasına garnitürler küme halinde konur. Üzerine bezelye atılır. Kıyılmış dereotu serpilir.