



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

- 4 adet iri kereviz
- 4 adet havuç
- 1 patates
- 1 kâse zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 küçük kutu bezelye (arzu edilirse)
- 1 bardak su

Kerevizleri yıkayıp, soyduktan sonra, biraz tuz atılmış ve yarım limon sıkılmış suyun içinde kaynatarak haşlayınız. Soğuduktan sonra ortalarını koyacağınız havucun büyüklüğünde oyarak delik açınız. Daha evvel soyulmuş ve haşlanmış olan havuçları bu deliklere oynatmayacak şekilde yerleştiriniz. Fazla kalan kısımları keserek, tencerenin içerisine zeytinyağı, soğan ve kare şeklinde kesilmiş patatesleri koyunuz. Artan havuçları da küçük çubuklar halinde kestikten sonra, bezelye ile ilâve ediniz. Sonra bir bardak su ve havuçla doldurulmuş kerevizleri bütün olarak tencereye koyup, tuz ve bir küçük tatlı kaşığı toz şeker ilâvesiyle pişiriniz. Soğuduktan sonra, kerevizleri ekmek tahtasında halka halka kesip, servis tabağına alıp, patates, havuç ve bezelyeleri de arzu edilen şekilde etrafına dağıtarak koyduktan sonra, ince ince kıyılmış maydanozla süsleyip, servis yapınız.