



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

- 1 kg (4 küçük boy) kereviz
- 100 gr (1/2 su bardağı) zeytinyağı
- 150 gr (2 orta boy) patates (kabukları soyulup iri zar biçiminde doğranmış)
- 2 küçük havuç (kabukları kazınıp iri zar biçiminde doğranmış)
- 10 arpacık soğanı (kabukları soyulmuş)
- 1 çay kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı şeker
- 2 küçük limonun suyu (ayrı kaplara sıkılmış)
- 400-500 gr (2-2+1/2 su bardağı) su
- 3 çorba kaşığı iç bezelye (haşlanmış)
- 2 çorba kaşığı dereotu (kıyılmış)

Kerevizleri soyup ortadan iki ve bölünüz. İçlerini hafifçe oyup. içine 1 limonun suyu sıkılma su dolu bir tencereye atarak, kararmamalarını sağlayınız.

Küçük bir tencerede, orta ateşte zeytinyağı kızdırınız. Patatesleri koyup 5-6 dakika kızartınız Havuçları ekleyip 2-3 dakika kızartınız. Kerevizleri de delikli kepçeyle çıkarıp kağıt peçeteye kurulayınız. Tencereye ekleyip 3-5 dakika pişiriniz. Soğanları da koyup 1-2 dakika sote ettikten sonra, unu ekleyip 3-4 kere karıştırınız. 1 çay kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı şeker. su ve 1 küçük limonun suyunu tencereye katıp üstünü kapatarak 40-50 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp kapağını açarak malzemeyi soğutunuz. Kerevizleri bir servis tabağına çıkarıp içlerini tenceredeki malzeme ve haşlanmış iç bezelye ile doldurarak, üstlerine kıyılmış dereotu serpiniz, iyice soğuttuktan sonra servis ediniz.