



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Ergun Köknar

1 kg. kereviz
3 baş soğan
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 kahve kaşığı şeker
1 adet havuç
2 adet patates
1 adet limon
Yeterince tuz
maydanoz
dereotu
haşlanmış bezelye

Kerevizlerin kabuklarını soyup, yıkayınız. Küçükleri ikiye, büyükleri dörde bölünüz, (isterseniz daire şeklinde dilim dilim de kesebilirsiniz). İçleri kof olanları ayıklayınız. Tekrar yıkayınız. Soğanları halka halka doğrayınız. Havuçları kazıyıp, yıkayınız. Dörde bölüp verrev elips şeklinde kesiniz. Tencereye önce kerevizleri, üstüne soğanları, en üste de havuçları yerleştiriniz. Üzerine tuzu, yağı, şekeri ilave ediniz. Üzerine çıkacak kadar su ilave edip, içine yarım limonun suyunu sıkınız. Tencerenin ağzını kalın kağıtla kapatıp, sebzeler yumuşayınca kadar pişiriniz, inmesine yakın patatesleri dış dış doğrayıp ilave ediniz. Artan limon suyunu koyup, bir iki taşım kaynatıp, patatesleri yumuşayınca ateşden indiriniz. Tencerenin ağzını kapatan kağıdı kaldırmadan soğumaya bırakınız, iyice soğuyunca, önce kerevizleri servis tabağına oyuk yerleri üste gelecek şekilde diziniz. Ortalarına sebzeleri doldurup, kıyılmış dereotu veya maydanoz bir tutam haşlanmış bezelye serpip ikram ediniz.