



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

- 2 adet kereviz
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 tatlı kaşığı un
- İsteğe bağlı az bezelye
- 2 adet küp şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 tutam dereotu
- 8 adet arpacık

Orta boy kerevizleri ortadan ikiye bölüp soyuyoruz. İç kısımlarını biraz çukurlaştırıyoruz. Kerevizlerin kararmaması için unlu ve limonlu suyun içerisine alıyoruz. Diğer tarafta havucu küp küp doğruyoruz. Arpacık soğanlarının kabuklarını soyuyoruz. Patatesin kabuklarını soyup istenilen büyüklükte doğruyoruz. Kerevizlerin karışımın içinden alıp yıkıyoruz. Tencereye önce kerevizleri yerleştiriyoruz. Onun üzerine havuç arpacık soğanı ve patatesi ilave ediyoruz. Bir tatlı kaşığı unla birlikte unlu su karışımı hazırlıyoruz. Bu karışımı kerevizin üzerine döküyoruz. Suyun kerevizleri geçmesi şartıyla, daha sonra çiçek yağı veya zeytinyağı ilave ediyoruz. Bu aşamada istenilirse bezelye kullanıyoruz. üzerine yağlı kağıt kapağı kapatıyoruz. pişince soğutup servis tabağına alıyoruz. Üzerine dereotu ve maydanoz serpiyoruz.