



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Ümit Usta

2 kg. kereviz
1 adet havuç
2 adet patates
30 adet arpacık soğan
2 adet limon
1 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kasığı tozşeker
Tuz
Su

Kerevizlerin kabuklarını soyup, dörde bölünmüş elma dilimi şeklinde kesip; içte kalan yumuşak kısımlarını bıçak ile alarak, limonlu suyun içine koyalım.

Arpacık soğanları, soğanların büyüklüğünde doğradığımız havuçlarla birlikte sıvıyağın içinde 5 dakika kadar kavuralım.

Kerevizlerin büyüklüğünde kestiğimiz patatesleri ve kerevizleri tencereye ilave edip, yeterince tuz, tozşeker ve kalan 1 adet limonun suyu ile birlikte şöyle bir karıştıralım.

Sebzelerin üst seviyesine kadar sıcak su ilave edip, ağzı kapalı olarak pişirmeye başlayalım

Pişince ocaktan indirip, tencerenin ağzı kapalı olarak soğutalım. İyice soğuduktan sonra, servis yapalım.

Not: Eğer, kerevizlerin yaprakları yeşil ve sağlıklı görünüyorsa, ince ince kıyıp, tencereye ilave ederek, yemeğimizin lezzetini artırabiliriz.