



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

- 2 Adet Soğan
- 1/2 Su Bardağı Haşlanmış Bezelye
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Portakalın suyu
- 1 Adet Limonun Suyu
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1/2 Demet Dereotu
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
- 1/2 Çay Bardağı Su

Kerevizlerin kabuklarını soyalım, her birini iki parçaya ayıralım ve ortalarını hafifçe oyalım. İyice yıkadıktan sonra üzerlerine 1 limonun suyunu döküp yayvan bir tencereye yerleştirelim. Soğan, patates ve havucu küp küp doğrayalım; onları da tencereye aktaralım. Portakal suyunu, zeytinyağını, toz şekeri, tuzu ve suyu ilave edelim. Ocağın altını yakalım, sebzeler yumuşamaya başlayınca haşlanmış bezelyeleri de tencereye aktaralım. Bu şekilde 10-15 dakika daha pişirelim. Ocağın altını kapatalım. İlininca bir servis tabağına kerevizleri koyalım. Çukur kısımlarına soğan, havuç, patates ve bezelyeleri yerleştirelim. İnce kıyılmış dereotuyla süsleyip servis edelim.

Not: Zeytinyağlı kerevizin yanında milföyle bageti sunabiliriz.