



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

4 adet temizlenmiş kereviz
1 soğan
2 havuç
2 patates
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
Dereotu

Kerevizleri limonlu suda yıkayıp dilimleyin ve tencereye dizin. Üzerine yıkanmış ve irice doğranmış soğanı, patatesi ve havucu gelişigüzel yerleştirin. Şekerini, tuzunu serpin. Üzerine zeytinyağını gezdirip az miktarda su ilave edin. Tencerenin büyüklüğü kadar kesilmiş yağlı kâğıdı ıslatıp üzerine kapatın. Sonra da tencerenin kapağını kapatın ve 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca servis tabağına aktarın. Dereotlarıyla süsleyip ikram edin.
