



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

MALZEME (4 kişilik)

2 Orta boy kereviz

8 arpacık soğan

1 orta boy havuç

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve kaşığı şeker

Yarım çay kaşığı un

1 limon

Yarım bardak su

1 demet dereotu

Kerevizi ve havucu yıkayıp, kuşbaşı doğrayın. Soğanları zeytinyağında kavurun. Sonra bütün malzemeleri birarada tencereye koyun. Kızartma şartlarında 5-6 dakika pişirin. Kapağı açın, yarım bardak sıcak suyu ilave edin. Ocağı en kısık alev ayarına getirin. 30 dakika pişirin. Ateşi kapadıktan sonra kapağı açmadan 10 dakika dinlendirin. Dereotu ile servis yapın.