



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Malzeme:

1 kilo kereviz
4 baş soğan
4 adet orta boy havuç
1 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 adet orta boy patates
4 diş sarımsak
1 limon
Yanm demet maydanoz

Yapılışı:

Soğanlar iri doğranıp, bir tencereye konmuş olan yağda 5 dakika kadar börtürülür. Sonra buna soyulup, temizlenip, yıkanmış ve bir baş dörde, beşe bölünerek iri doğranmış kerevizler, gene aynı şekilde doğranmış patates ve havuçlar ile sarımsaklar, tuz ve şeker de ilave edilip suyu da konarak tencerenin kapağı kapatılıp 1,5 saat kadar hafif ateş üzerinde tıkırdatarak pişirilip bu müddet sonunda kereviz patates ve havuçların şekilleri bozulmadan iyice yumuşayıp piştiği görülünce ateşten alınıp soğumaya bırakılır. «Tencere bakır ise hemen tabağa almalıdır». Soğuduktan sonra üzeri maydanozla süslenir ve her porsiyona bir parça limon konarak servis yapılır.