



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ SALATASI

1 kilo kereviz
2 adet orta boy havuç
2 adet orta boy patates
10 adet arpacık soğan
1 su bardağı iç bezelye
1 çay bardağı zeytinyağı
1 küçük demet maydanoz
1 limon
Tuz
2-3 bardak su

Ayıklanmış arpacık soğanlarla, kazınmış ve halka halka kesilmiş havuçlar ve bezelyeler yağda biraz kavrulur. Temizlenen kerevizler bol suyla yıkanır. Yine bolca su eklenerek, onbeş dakika kadar haşlanır. Kerevizlerin suyu süzülerek evvelce kavrulan soğan ve havuçların içerisine katılır. Bunlara soyulup doğranan patatesler eklenir. Tuzu konur, limon sıkılır. Üzerine iki bardak su katılarak karıştırılır, orta ateşte pişirilir. Tabaklara servis yapılırken üzerine kıyılmış maydanoz serpilir. Soğuk olarak yenir.

