



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ SAPI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

5-6 kereviz sapı  
2 havuç  
1 soğan  
1 yemek kaşığı pirinç  
1 tatlı kaşığı arpa şehriye  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 çay bardağı su  
3 yemek kaşığı limon suyu  
1 diş sarımsak  
Tuz

Kereviz saplarını yıkayıp 6-7 cm uzunluğunda doğrayın. Havucun kabuklarını soyup havucu da aynı uzunlukta şeritler halinde doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağında kavurun. Küçük doğranmış sarımsak ve şehriyeyi ekleyip rengi hafif dönüncüye kadar kavurun. Kereviz sapını, havucu, pirinci, tuzu ve suyu ekleyip yumuşayıncaya kadar pişirin. Limon suyunu ekleyip servis tabağına alın. Ilık servis yapın.

