



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ SAPI

Malzemeler:

300-400 gram kereviz sapı ve yaprağı

1 adet patates

1 adet havuç

1 adet kuru soğan

Sosu için:

Yarım su bardağı zeytinyağı

2 adet portakalın suyu

2 çay kaşığı un

1 su bardağı su

Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Kerevizin sapını ve yapraklarını yıkadıktan sonra 2-3 santim boyunda doğrayın. Patates ve havucu soyup küçük serçe parmağı boyunda ve eninde dilimleyin. Kerevizin sap ve yapraklarını geniş bir tencereye dizin. Üzerine havuç ve patatesleri yerleştirin. Ortadan ikiye bölünmüş olan soğanı sebzelerin ortasına koyun. Derin bir kapta zeytinyağın üzerine portakal suyunu ekleyin. Tuz, karabiber ve un ilave edip tel çırpıcıyla iyice çırpın. Su ekleyip tekrar çırpın. Hazırlanan sosu sebzelerin üzerine gezdirip tencereyi orta ısıli ateşin üzerine oturtun. Yemek kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatın. Ocağın altını kısıp sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Soğanı yemeğin içinden çıkarın. Yemeği ocaktan alıp soğumasını bekleyin ve servise sunun.

[ML® Zeytinyağlı Kereviz için tıklayın](#)