



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ SAPI

300 gr taze kereviz sapı
1 adet yeşil soğan
2 diş sarımsak
2 adet domates
1 adet kırmızı biber
1 bardak su
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı toz şeker

Taze kereviz saplarını yıkayıp, temizliyoruz. Hepsini 1 parmak boyunda kesip, tencereye düzgün bir şekilde diziyoruz. Kereviz yapraklarıyla üzerini kapatıyoruz. Domatesi ve sarımsağı ince ince doğrayıp tencereye ilave ediyoruz. Kırmızı biberleri halka halka kesip tencereye koyuyoruz. Tuzunu, şekerini, yağını koyup ateşe bırakıyoruz. Kaynamaya başlayınca ateşi iyice kısıp, tencerenin kapağını kaldırıp yemeğin üzerini bir tabakla kapatıyoruz. Yemeğin pişme süresi kereviz saplarının tazeliğine göre değişebilir. Yaklaşık süre 30-40 dk. arasındadır. Piştikten sonra ocağın altını kapatıp, bütün zeytinyağlılarda olduğu gibi soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra servis tabağının içerisine alırken kereviz saplarını, kırmızı biber halkalarının içine geçirip öyle sunuyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.11.2023