



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ YAPRAĞI

1 kilo kereviz yaprağı
4 adet soğan
1 adet limon
1 kaşık un
Tuz
1 bardak zeytinyağı

Kereviz yapraklarını kökleriyle beraber ayıklayıp yıkayın. İri doğrayıp unlu limonlu bir soğuk su yapın. Tuzunu da koyup karıştırın. Kereviz yapraklarını ve soğanı tencereye koyun. Yağını döküp altını yakın. 10 dakika kavurun. Unlu sudan üstüne biraz döküp 30 dakika pişirin. Soğuk servis yapın.

ML® Zeytinyağlı Kereviz (görsel)