



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI LAVANTALI KEREVİZ

### Malzeme:

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 adet havuç

1/6 adet limon

1 adet defne yaprağı

Yarım demet dereotu

1 tatlı kaşığı Tuz

1 tutam toz şeker

2 adet portakal

400 gr taze kereviz

1 çay kaşığı lavanta tanesi

2 diş sarımsak

1 adet soğan

su

Kerevizleri soyup dilimleyin ve limonlu suda bekletin. Bir tavada çok ince rendelenmiş havuç, soğan, sarımsak, defneyaprağı, dereotunu soteleyerek yağın renk almasını sağlayın. Yağa sıkılmış 1 adet portakalı ilave ederek çektin. Daha sonra süzdürerek posasını atın. Kerevizi zeytinyağında sote ederek tuz, şeker ve limon suyu ile lezzetlendirin. Yeterli miktarda su ilave ettikten sonra pişmeye bırakın. Kabuk ve zarı soyulmuş portakal dilimleriyle lavanta tanelerini ekleyip lezzetlendirin. Soğuduktan sonra servis yapın.