



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI SARIMSAKLI KEREVİZ

4 adet orta boy kereviz
8 diş sarımsak
6 orba kaşığı zeytinyağı
1 ay kaşığı şeker
1 adet limon
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay bardağı su
Üzeri için:
10-15 dal dereotu

Kerevizler soyulur ve kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Sarımsaklar birkaç parçaya kesilir. Sarımsak, tuz, şeker kereviz ve limon suyu karıştırılır bir tencereye aktarılır. Üzerine su ve zeytinyağı gezdirilir. Kapaklı olarak kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Soğuyunca servis yapılır. Üzerine dereotu serpilir.