



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

HAVUÇLU KEREVİZ SALATASI



7 adet orta boy kereviz
7 adet ince havuç
1 adet kuru soğan
1 adet limon
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet küp eker
1 tatlı kaıı tuz
1 su bardağı su
Yarım demet maydanoz

- # İnce kıyılmış soğan, zeytinyağının yarısıyla düdüklü tencerede kavrulur.
- # Limonun yarısı sıkılır, çukur bir kaba konur, üzerine bol su konur.
- # Soyulan kerevizlerin kararmaması için limonlu suya atılır.
- # Sonra kerevizler tam ortasından dolma oyacaıyla havuçların gireceği kadar oyulur.
- # Bu oyuklara soyulmuş havuçlar sokulur, fazla kısımları kesilir.
- # Kavrulan soanın üzerine hazırlanan kerevizler sıralanır. Kesilerin havuçlar ve kerevizin ileri üzerine atılır.
- # Kalan limon suyu, eker, tuz ve su konur. Ddklnn kapağı kapatılır.
- # Hızlı ateşte pim çıktıktan sonra ateş kısılr, 7 dakika pişirilir.
- # Ddkl tencerenin içinde soğutulur. Daha sonra bıçakla, enine 1 parmak kalınlığında dilimlenir.
- # Kereviz dilimleri servis tabağına dizilir. Havuç parçalarıyla süslenir. Kalan zeytinyağı gezdirilir, kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Ddkl tencerede kalan soanlı suyla pilav ve çorba hazırlanabilir.