



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Heyvalı Kərəviz

Ayvalı Kereviz



- 4 Ədəd orta boy kərəviz
- 2 Ədəd orta boy heyva
- 2 Ədəd yerkökü
- 1 Ədəd baş soğan
- 3 Diş sarmısaq
- 1 Stəkan zeytunyağı
- 1 Ədəd limon suyu
- 1 Yemək qaşığı un
- 1 Yemək qaşığı zeytunyağı tərbiyə üçün
- 1 Stəkan su
- 1 Çay qaşığı duz
- 4 Ədəd qərənfil.

- # Kərəvizlər soyulur, dairə çəkəndə doğranır, unlu, limonlu suda yarm sat gözledilir.
- # Heyvalar soyulur, əvvəl boyuna ikiyə bölünür, sonra kərəvizlər kimi 1 barmaq qalınlığında doğranır.
- # Bir qazana heyva dilimləri və sulandırılıb süzülən kərəviz dilimləri qarışıq olaraq düzülür.
- # Üzərinə xalqa xalqa doğranmış soğan bir neçə parçaya kesilmiş sarmısaq, yuvarlaq doğranmış yerkökü, qərənfil qoyulur.
- # Kiçik bir kasada limon suyu, un, 1 yemək qaşığı çırpılır ən üstə gəzdirilir.
- # Duz səpilir., 1 stəkan su, 1 stəkan zeytunyağı qoyulur, qazanın qaöpəği örtülür.
- # Orta atəidə kərəvizlər yumuşayana qədər bişirilir.
- # Yemək qazanda soyudulur, az isti ya da soyuq olaraq sərvis edilir.

Not: Kərəviz genelde qoxusu səbəbi ilə sevilməz heyva kərəvin qoxusunu deyişdirir.