



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Zeytunyağlı Kərəviz

Zeytunyağlı Kereviz



3 Ədəd kərəviz  
2 Ədəd yer kökü  
2 Ədəd kartof  
2 Ədəd baş soğan  
2 Diş sarımsaq  
1,5 Çay stəkani zeytunyağı  
1 Şirin qaşığı şəkər  
2 Şirin qaşığı un  
1 Ədəd limon  
1,5 Şirin qaşığı duz  
2 Su stəkani su  
Üzəri üçün:  
6-7Dal şüyüd

# Kərəviz, kök və kartof soyular. Arzu edilən şəkildə doğranar. Sarımsaq incə qyılar. Soğan yarım dairə şəklində doğranar.

# Qazana sırasıyla kərəviz, kök, kartof, soğan və sarımsaq qat qat qoyular.

# Duz səpilər. Soğan və sarımsaq bir az ovular.

# Üzərinə zeytunyağı gəzdirilər. Qazanın qapağı bağlanılır. Orta atəşdə 5 dəqiqə bişirilər.

# Bu vaxt çuxur bir kobud limon suyu, su, un, şəkər qoyular və qarışdırılır.

# Kərəvizli qarışıqın üzərinə gəzdirilər. Qapaq bağlanılır. Qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra atəş qısılar. 25 dəqiqə daha bişirilər.

# Qazanın içində soyuması gözənilər. Xidmət qabına qoyular. Üzərinə qyılmış şüyüd səpilər.

**Not:** Zeytunyağlı kərəvizə 1 çay stəkani qəder konserv göy noxud da əlavə oluna bilər