



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Sellerie mit Quitte

Ayvalı Kereviz



- 4 mittelgroße Sellerie
- 2 mittelgroße Quitte
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Teeglas Olivenöl
- 1 ausgepresste Zitrone
- 1 EL Mehl
- 1 EL Olivenöl (zum Marinieren)
- 1 Glas Wasser
- 1 Kaffeelöffel Salz
- 4 Nelken

- # Sellerie schälen und in Scheiben schneiden und $\frac{1}{2}$ Stunde in Mehl-Zitronen-Wasser legen.
- # Quitteschälen und in zwei teilen und dann wie die Sellerie fingerbreit zuschneiden.
- # Gemischt in einen breiten Topf die Quittenschnitte und die Selierieschnitte hinzugeben.
- # Dazu in Scheiben geschnittene Zwiebel, in ein paar Teile geschnittene Knoblauchzehen, in Scheiben geschnittene Karotten und Nelken geben.
- # In einer kleinen Schale Zitronensaft, Mehl und 1 Eßlöffel Olivenöl verquirlen und in den Topf gießen.
- # Salz einstreuen, ein Glas Wasser und ein Teeglas Olivenöl hinzugeben und den Deckel des Topfes schließen.
- # Auf mittlerer Hitze die Sellerie weich kochen.
- # Im Topf abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

Tipp: Wegen ihrem Geruch ist die Sellerie nicht beliebt doch die Quitte verändert den Geruch.