



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

KEREVİZ OTURTMA



2 İri ve düzgün kereviz
1 Orta boy kuru soğan
5 orba kaşığı sıvıyağ
250 gr. kıyma
1 Adet iri domates
1 orba kaşığı salça
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Su bardağı sıcak su

- # Kerevizler soyulur, 2,5 cm. kalınlığında yuvarlak olarak dilimlenir.
- # Dilimlerin ortası oyularak ukurlaştırılır.
- # Kerevizler bir miktar tuzlu suda yarım pişecek Őekilde haşlanır.
- # Diđer taraftan yemeklik doğranmiş, soğan bir tencereye alınır, belirtilen miktar yağda pembeleşene kadar kavrulur.
- # zerine kıyma konur, kıyma suyunu salıp çekince, salça sonrada domates ve tuz konur, 2 - 3 dakika daha pişirilip ocaktan indirilir.
- # Yarım haşlanan kereviz dilimleri, geniş bir tavaya dizilir. ortalarına kıymalı harçtan konur, üzerine de domates dilimi konur.
- # Tava orta hararetili ocağa konup, üzerine 1 su bardağı sıcak su eklenir. Kerevizler yumuşayana kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Kerevizler önceden haşlanmadan da bu yemek hazırlanabilir.