



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

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ



3 adet kereviz
2 adet havuç
2 adet patates
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı un
1 adet limon
1,5 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su
zeri için:
6-7 dal dereotu

- # Kereviz, havuç ve patates soyulur. Arzu edilen biçimde doğranır. Sarımsak ince kıyılır. Soğan yarım daire Őeklinde doğranır.
- # Tencereye sırasıyla kereviz, havuç, patates, soğan ve sarımsak kat kat konur.
- # Tuz serpilir. Soğan ve sarımsak biraz ovulur.
- # zerine zeytinyağı gezdirilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateŐte 5 dakika piŐirilir.
- # Bu arada çukur bir kaba limon suyu, su, un, şeker konur ve karıŐtırılır.
- # Kerevizli karıŐımın üzerine gezdirilir. Kapak kapatılır. Kaynama noktasına geldikten sonra ateŐ kısıılır. 25 dakika daha piŐirilir.
- # Tencerenin içinde ılıması beklenir. Servis tabağına konur. zerine kıyılmış dereotu serpilir.

Not: Zeytinyağılı kerevize 1 çay bardağı kadar konserve bezelye de eklenebilir.