

Zeytinyagli Kereviz

Malzemeler

2 kereviz koku
1 orta boy kuru sogan
2 orta boy havuc
1/2 cup bezelye (yahut 5-6 yk)
3-4 corba kasigi zeytinyag
4-5 sap dereotu
1 adet kesme seker
1 adet limon
1 su bardagi su
Tuz

Yapilisi

Kerevizler soyulup kup seklinde dogranir. Limonlanir. Yemeklik dogranmis kuru sogan zeytinyagda sotelenir. 5 er dakika arayla yarim ay seklinde dogranmis havuc, kereviz ve bezelye sirayla eklenir. Bir muddet bu sekilde pisirilir. Seker ve 1 sb su ilave edilip, kereviz suyu tamamen cekene ve yumusayana dek pisirilir. En son tuzu ayarlanip ocak kapatilir. Oda sicakligina gelmesi beklenir. Dolapta sogutulup dereotu ile suslenip ikram edilir.