



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

## HAVUÇLU KEREVİZ SALATASI



7 adet orta boy kereviz  
7 adet ince havuç  
1 adet kuru soğan  
1 adet limon  
1 ay bardağı zeytinyağı  
1 adet küp Őeker  
1 tatlı kaŐığı tuz  
1 su bardağı su  
Yarım demet maydanoz

- # İnce kıyılmış soğan, zeytinyağının yarısıyla düdüklü tencerede kavrulur.
- # Limonun yarısı sıkılır, çukur bir kaba konur, üzerine bol su konur.
- # Soyulan kerevizlerin kararmaması için limonlu suya atılır.
- # Sonra kerevizler tam ortasından dolma oyacaıyla havuçların gireceği kadar oyulur.
- # Bu oyuklara soyulmuŐ havuçlar sokulur, fazla kısımları kesilir.
- # Kavrulan soanın üzerine hazırlanan kerevizler sıralanır. Kesilerin havuçlar ve kerevizin ileri üzerine atılır.
- # Kalan limon suyu, Őeker, tuz ve su konur. Ddklnn kapağı kapatılır.
- # Hızlı ateŐte pim çıktıktan sonra ateŐ kısılır, 7 dakika piŐirilir.
- # Ddkl tencerenin içinde soğutulur. Daha sonra bıçakla, enine 1 parmak kalınlığında dilimlenir.
- # Kereviz dilimleri servis tabağına dizilir. Havuç parçalarıyla süslenir. Kalan zeytinyağı gezdirilir, kıyılmış maydanoz serpilir.

**Not:** Ddkl tencerede kalan soanlı suyla pilav ve çorba hazırlanabilir.