



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

## AYVALI KEREVİZ



- 4 Adet orta boy kereviz
- 2 Adet orta boy ayva
- 2 Adet havuç
- 1 Adet kuru soğan
- 3 Diş sarımsak
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 Adet limonun suyu
- 1 orba kaşığı un
- 1 orba kaşığı zeytinyağı (terbiye için)
- 1 Su bardağı su
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 4 Adet karanfil.

- # Kerevizler soyulur, daire şeklinde doğranır, unlu, limonlu suda yarım saat bekletilir.
- # Ayvalar soyulur, önce boyuna ikiye bölünür, sonra kerevizler gibi 1 parmak kalınlığında doğranır.
- # Yayvan bir tencereye ayva dilimleri ve ıslatılıp süzülen kereviz dilimleri karışık olarak dizilir.
- # Üzerine halka halka doğranmış soğan, bir kaç parçaya kesilmiş sarımsak, yuvarlak doğranmış havuç, karanfil konur.
- # Küçük bir kasede limon suyu, un, 1 çorba kaşığı zeytinyağı çırpılır, en üste gezdirilir.
- # Tuz serpilir, 1 su bardağı su, 1 çay bardağı zeytinyağı konur, tencerenin kapağı kapatılır.
- # Orta ateşte kerevizler yumuşayana kadar pişirilir.
- # Yemek tencerede soğutulur, ılık ya da soğuk olarak servis yapılır.

**Not:** Kereviz genelde kokusu nedeniyle sevilmez, ayva kerevizin kokusunu deęiştirir.