



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI KEREVİZ

Malzemeler:

1 kg. kereviz

3 baş soğan

2 adet orta boy patates

2 adet havuç

2 adet portakal suyu

Tuz.

Kerevizler soyulur, yıkanır ve enginar gib ortalarından ikiye kesilerek tencereye yerleştirilir. Yemeklik doğranmış soğan halka şeklinde kesilmiş havuç üzerlerine yerleştirilir. Tuz ve portakal suyu ilavesi ile 1 fincan su ile ateşe koyularak pişirilir. Kerevizlerin yumuşamasına yakın küp kesilmiş patatesler ve kıyılmış kereviz yaprakları ilave edilerek pişirme işlemine devam edilir, arada bir suyu kontrol edilerek kerevizlerin pişmesi sağlanır, pişme işlemi tamamlanır istenirse 1 limon suyu ile 1 yumurta kırılarak yemeğin suyuna azar azar ilave edilerek terbiye yapılır.

Not: Terbiye yemeğe ayrı bir lezzet verir. İsteğe göre sade olarak da pişirilebilir.