PORTAKALLI KEREVİZ

2 adet iri keviz
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 çaybardagi zeytinyag
3 adet kesme seker
1-1,5 su bardagi portakal suyu

Zeytinyag, kuru soğan ve verev kesilmis havuçlar ateste birkaç dakika karistirarak pembelestirilir. Domates dilimi seklinde kesilmis ve limonlu suda bekletilmis kerevizler ilave edilir. Üzerine seker, tuz ve portakal suyu konur ve l5-20 dakika kerevizler yumusayincaya kadar pisirilir.

© lezzetler.com tarif no:4669 • adı:Portakallı Kereviz • gönderen:Güney • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:28