



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ

- 3 orta boy kereviz
- 1 büyük soğan
- 2 orta boy havuç
- 2 orta boy patates
- 1 portakalın suyu
- Yarım limonun suyu
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- Tuz
- 1 ay kaşığı toz şeker

Patates, kereviz ve havucu küp küp doğrayarak limonlu suda bekletin. Soğanları yemeklik doğrayın. Tencereye zeytinyağını, soğanları, kereviz, havuç ve patatesi ekleyin. Üzerine portakal ve limon suyunu dökün. Tuz ve şekerini ilave edip, suyu ekleyin. Suyu az koyarsanız, sebzelerin kendi suyuyla pişmesini sağlayabilirsiniz. Sık sık yemeğin suyunu kontrol etmenizi tavsiye ederiz. Tüm malzemeyi karıştırın ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Sebzeler yumuşayınca yemeğiniz hazırdır. Soğuk servis edin. Üzerini maydanozla süsleyebilirsiniz.