



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SOSLU KEREVİZ

Dilek Kumaş

- 4 tane kereviz
- 2 adet küçük patates
- 1 büyük baş soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet havuç
- 1,5 su bardağı portakal suyu
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- ½ demet kıyılmış maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz

Kerevizleri soyup küp şeklinde kesiyoruz. Kararmaması için limonlu suda bekletiyoruz. Patatesleri ve havuçları da küp şeklinde doğruyoruz. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı soteliyoruz. Sırasıyla havuç, patates ve kerevizi ekleyip üçer dakika karıştırarak pişiriyoruz. Portakal suyu, şeker ve tuzu ekleyip tencerenin kapağını kapatıyoruz. Sebzeler yumuşayana kadar pişiriyoruz. Pişmesine yakın maydanozları ekliyoruz. Kapağı kapalı olarak demlenmesini bekliyoruz. Soğuk veya sıcak servis yapabiliriz.

