



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL VE MANDALİNALI KEREVİZ

2 adet portakal
6 adet mandalina
4 adet kereviz
15 adet arpacık soğanı
20 ml. zeytinyağı
10 gr. un
Toz şeker
Tuz

Kerevizleri soyup ikiye kesin. Derince bir kaptan unu su ile karıştırın. Kerevizleri bu suyun içine koyun. Arpacık soğanlarını soyun. Portakal ve mandalinaların kabuklarını soyun. Beyaz kısımlarını temizleyin, fileto çıkararak dilimleyin. Zeytinyağını tencereye koyun. Soğanları ve şekerini ekleyin. Hafifçe karamelleştirerek çevirin. Kereviz, portakal, tuz ve mandalina dilimlerini soğanların üzerine ekleyin. Kerevizler yumuşayana kadar pişirin. İlinmaya bırakın.