



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ DİZMESİ

3 adet orta boy kereviz
1 adet iri kuru soğan
3 adet orta boy havuç
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı portakal suyu
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı un
2 çay kaşığı tuz

Kervizler soyulur, her biri elma dilimi gibi 8 parçaya kesilir. Sonra yayvan bir tencereye çiçek şeklinde dizilir. Aralarına aynı boyda kesilmiş havuçlar dizilir. Soğan yarım daire şeklinde doğranır, tuzla oarak soldurulur. Kerevizlerin üzerine serpilir. Portakal suyu, su ve şeker karıştırılır, yemeğe dökülür. En son zeytinyağı gezdirilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte yarım saat kadar pişirilir.