



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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 karıştırarak pembeleştirilir. Domates dilimi şeklinde kesilmis ve limonlu suda bekletilmiş kerevizler ilave edilir. Üzerine seker, tuz ve portakal suyu konur ve 15-20 dakika kerevizler yumuşayincaya kadar pisirilir.
