



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ

1 kg. kereviz
1 adet limonun suyu
2 adet havuç
1 adet soğan
1.5 su bardağı portakal suyu
1 adet kesmeşeker
Yarım çay bardağı zeytinyağı
5 dal dereotu
Tuz

Kerevizleri soyup, elma dilimi şeklinde doğrayın. Limon suyunu üzerine gezdirin. Tencereye dilim doğranmış havuç ve piyazlık doğranmış soğanların yarısını döşeyin. Üzerine kerevizlerin yarısını koyun. Kalan havuç, soğan ve kerevizleri dizin. Zeytinyağı, kesmeşeker ve tuz koyun. Portakal suyunu da ilave edip, ocağa koyun. Suyunu çekene kadar pişirin. Dereotuyla süsleyerek servis yapın.