



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ

2 kereviz
5 portakal
1 kuru soğan
2 havuç
6 yemek kaşığı zeytinyağı

Kerevizler soyulup ince ince dilimler şeklinde kesilip limonlu suda bekletilir. Sap kısımları da çok ince olmamak kaydıyla doğranır. Zeytinyağında havuç ve ay şeklinde doğranmış soğan kavrulur. Limonlu suda bekletilen kerevizler eklenir, tuz ilave edilir. Portakal suyu da eklenip pişmeye bırakılır.
