# PORTAKALLI KEREVİZ TATLISI

Ümit Usta

3 adet kereviz (orta boy)
2 su bardağı tozşeker
Yarım limon suyu
1 su bardağı portakal suyu
Yarım çay kaşığı tarçın
6-7 yemek kaşığı ceviz (iri dövülmüş)

Kerevizleri soyup bir cm. kalınlığında yuvarlak keselim. Tozşekerden altı yemek kaşığı ayırıp kalanını bir su bardağı portakal suyuna ilave edip kaynatalım. Kerevizleri içine atıp limon suyunu üzerinde gezdirelim. Yumuşayıncaya kadar pişirelim. Bir fırın kabına kerevizleri dizelim. Tozşeker, tarçın ve ceviz katıp üzerlerine gezdirelim. Fırının üstünü yakıp biraz kızartalım. Soğuduktan sonra servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:67552 • adı:PORTAKALLI KEREVİZ TATLISI • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:49