



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

<https://migros.com.tr>

4 adet kereviz
1 adet soğan
2 adet havuç
1 adet patates
1,5 çorba kaşığı un
1 adet limon
1. çorba kaşığı toz şeker
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet portakal
Tuz

Kereviz, havuç ve patatesleri yıkayıp, soyun. Kerevizleri büyüklüklerine göre kesip içlerini çıkarın ve limonlu suya koyun. Patatesleri kerevizlerin yarısı kadar, havuçları da patateslerden biraz küçük kesin. Soğanı küpler halinde kesin, tencerede zeytinyağı ile renklendirmeden 2 dakika pişirin. Üstüne havuçları, kerevizleri, portakal suyu, su, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. 2 dilim kabuklu portakal ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Sebzeler pişinceye kadar orta ateşte pişirin.

