



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PORTAKAL SOSLU KEREVİZ

<https://www.kristalyaglari.com>

3 adet orta boy kereviz
3 adet havuç
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı
Tuz
1 adet kesme şeker
1,5 su bardağı portakal suyu
Süslemek için dereotu

Soğanlar küp şeklinde doğranır. Üzerine halka şeklinde doğranmış havuçlar ve kerevizler eklenir. Üstüne zeytinyağı ve portakal suyu gezdirilir. Tuz ve şeker eklenip yüksek ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte 25 dakika pişirilir, soğuyunca servis yapılır.

