



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞMELİM

- 1 kg kereviz
- 3 havuç
- 1 soğan
- 1 limon
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı bezelye
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kg portakal suyu

Kerevizleri derince soyalım. Ortalarını havucun sıkıca girebileceği şekilde oyalım. Havuçların kabuklarını soyarak kerevizin boşluklarına yerleştirelim. Kerevizleri içindeki havuçlarla birlikte parmak kalınlığında daireler şeklinde keselim ve kararmamaları için bir süre limonlu suda bekletelim. Soğanları çok küçük doğrayalım. Tencereye zeytinyağını ekleyip soğanları kavuralım. Kalan havuçları da küp küp doğrayalım ve soğanlarla birlikte kavuralım. Daha sonra bezelyeyi ekleyerek 1-2 dk daha kavuralım. Kerevizleri ekleyip portakal suyunu ilave edelim. Son olarak tuzunu da ekleyerek yumuşayana kadar pişirelim