



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALINALI KEREVİZ

Gizem Sadi

3 adet mandalina

½ limon

1 adet soğan

1 adet orta boy ayva

1 adet orta boy kereviz

1 adet orta boy patates

Bir miktar kereviz sapı ve yaprağı

2 kaşık zeytinyağı

Bir tutam deniz tuzu

1 adet kesme şeker

Zeytinyağında piyaz şeklinde doğradığım soğanları karamelize ediyorum. Karamelize ettikten sonra kereviz saplarını koyup biraz karıştırıyorum. Ardından orta büyüklükte kare şeklinde doğradığım patatesi, kerevizi ve ayvayı karamelize olan soğanla beraber karıştırıyorum. Mandalina suyunu ve limon suyunu yemeğimin üstüne koyup 1 adet şeker, deniz tuzu ve yaprakları ekleyip ağzını sıkıca kapatıp kısık ateşte pişiriyorum.

