



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALINALI KEREVİZ

- 6 adet kereviz
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 1 kuru soğan
- 2 adet küp şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet mandalina
- Yarım limonun suyu
- 1 çay kaşığı koruk ekşisi

Kerevizlerin dış kabuklarını soyup, büyüklüğüne göre enginar çanağı gibi ikiye bölüp, ortasını kabak oyacağı ile çukurlaştırın. Piyazlık doğranmış soğanı, tencerede zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Havuçlu ve patatesli garnitürü soğanın içine ekleyin. Koruk ekşisi, mandalina ve limon suyu, tuz ve şekeri de ekleyip kerevizleri tencerenin dibine dizin. Üstünü geçmeyecek kadar su ilave edin. Kerevizler iyice yumuşayınca kadar pişirin ve kapağını açmadan oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Soğuduktan sonra çanak kerevizleri servis tabağına dizerek ortalarına garnitür karışımından da ekleyerek buzdolabında soğutun. Limon dilimi ya da dereotu ile süsleyebilirsiniz.

