



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI KEREVİZ

Malzemeler:

1 kilogram kereviz

2 adet havuç

1 kase arpacık soğanı

Dereotu

15 su bardağı mandalina suyu

1 adet kesme şeker

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Tuz

1 adet limonun suyu

Hazırlanışı:

Havuçları kibrit çöpü şeklinde doğrayın, arpacık soğanların kabuklarını ayıklayın. Havuç ve soğanları tencerenin dibine yerleştirin. Kerevizleri soyup elma dilimi şeklinde doğrayıp, limon suyunu üzerine gezdirin. Kerevizleri havuç ve soğanların üzerine ekleyin, zeytinyağını kerevizlerin üzerinde gezdirin. Kesme şekerleri tencereye atın, tuzunu ekleyin. Mandalina suyunu ilave edip, ocağa koyun. Suyunu çekene kadar orta ateşte pişirip ocaktan alın. Soğuduktan sonra servis tabağına ters çevirerek dereotu ile süsleyin.