



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

- 3 tane orta boy kereviz
- 1 tane patates
- 1 tane kuru soğan
- ½ çay bardağı su
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 tane havuç
- 2 bardak portakal suyu
- ½ kaşık tuz
- ½ kaşık şeker

Öncelikle kerevizleri soyun ve dilimleyin. Daha sonra limonlu suyun içine koyarak karamasını önleyin. Patatesleri de soyup dilimleyin. Bir tencerenin içine zeytinyağını alın. Üzerine yemeklik doğradığınız soğanları koyun ve yarım bardak suyu ekleyin. Soğanları yumuşayınca kadar pişirin. Havuçları dilediğiniz şekilde doğrayıp tencereye ekleyin. Daha sonra kereviz ve patatesleri de ekleyin. Dilerseniz kerevizin yapraklarını da ekleyebilirsiniz. Daha sonra portakal suyunu ve baharatlarını ekledikten sonra tencerenin kapağını kapatın. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Soğuk olarak servis edebilirsiniz.

