PORTAKAL SOSLU ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

4 adet orta boy kereviz
1/2 adet limonun suyu
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet orta boy havuç
1 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu (hazır portakal suyu da kullanılabilir)
1 su bardağı et ya da tavuk suyu (hazır tavuk bulyon da kullanabilirsiniz)
1 çay kaşığı tuz
4 çay kaşığı tozşeker
2 tepeleme çay kaşığı un

Kerevizleri soyup her birini üç halka dilim şeklinde kesin. Böylece 12 halka diliminiz olacaktır. Sonra da her bir halkayı elma dilimi gibi 3 ayrı dilime ayırın. Kararmamaları için limonlu suda bekletin. Havuçların dışını kazıyıp, yıkayın ve her birini ortadan ikiye bölün. 4 parça havucu dolma kalem kalınlığında dilimleyin. Kuru soğanı soyup ortadan ikiye bölü-dükten sonra yarım santimlik yarım halkalar halinde doğrayın. Zeytinyağını geniş bir teflon tencereye aktarıp üzerine yarım ay şeklindeki soğan dilimlerini sıralayın. Havuçları soğanın üzerine güneş ışını şekli verilerek dizin. Aralarındaki boşluklara ve üzerine kerevizleri yine güneş ışınları şeklinde yerleştirin. Diğer taraftan, un, tuz, portakal suyu ve tozşekeri bir kasede tel çırpacak yardımıyla iyice karıştırın. Hazırladığınız bu portakallı sosu sebzelerin üzerine gezdirin. Bir porselen tabağı sebzelerin üzerine kapatın. Tencereyi orta ısılı ateşe oturtup kapağı kapalı vaziyette suyu kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynayınca ocağın altını kıstıktan sonra yemeği kısık ateşte yaklaşık 20-25 dakika kadar pişirin. Kerevizler yumuşayıncaya kadar pişirdikten sonra tencereden almadan soğumasını bekleyin. Yemeği geniş ve yuvarlak bir servis tabağına şeklini bozmadan alıp incecik kıyılmış maydanoz veya dere-otuyla süsleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:38948 • adı:Portakal Soslu Zeytinyağlı Kereviz • gönderen:angaralı • indirme tarihi:10.05.2024 - 11:51