



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SULU KEREVİZ

2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
2 Su Bardağı Taze sıkılmış portakal suyu
1 Yemek Kaşığı ince kıyılmış dereotu
1 Adet Limonun Suyu
2 Adet KESME ŞEKER
3 Adet havuç
1 Kg. kereviz

Kerevizlerin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Derin bir kabın içerisini suyla doldurup içine limon suyunu ekleyin. Kerevizleri limonlu suda 15 dakika bekletin. Havuçların kabuklarını soyup halka şeklinde doğrayın. Orta boy tencereye sana yağı alıp kızdırın. Üzerine havuçları ekleyip 5 dakika kavurun. Kerevizleri ilave edip 5 dakika daha kavurun. Portakal suyu, kesme şeker ve tuzu tencereye ekleyin. Hafifçe karıştırın. Orta dereceli ateşte yaklaşık yarım saat pişirin. Servis yapmadan önce üzerine kıyılmış dereotunu serpin.