



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SUYUYLA ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

4 adet kereviz
1 su bardağı portakalın suyu
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet havuç
Tuz

Kerevizlerin kabuklarını kalınca kesin. Üzerine biraz limon suyu sıkın ki kararmasın. Kerevizleri limonladıktan sonra elma dilimi gibi dilimleyin. Bir tencereye koyun. Üzerine portakal suyunu, zeytinyağını ve dilimlenmiş havucu koyup hiç su ilave etmeden kapağını kapatın, 25 dakika pişirin. Havuçlar pişince ocaktan alıp soğumaya bırakın. Servis yaparken dereotunu ilave edebilirsiniz.

Not: Portakal suyu ile pişirildiği için çok farklı ve lezzetli bir kereviz yemeği oluyor.