



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEREVİZ

15 tane arpacık soğan
2 tane orta boy kereviz (küp doğranmış)
2 havuç (halka doğranmış)
2 orta patates (küp doğranmış)
1 demet dereotu
1 su bardağı Portakal suyu
1 tatlı kaşığı şeker
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tane limon
Tuz

Önce kerevizleri soyun, küp küp kestikten sonra, limon suyu ile karıştırın. Kerevizlerin her yerine, limon suyunun temas etmesine dikkat edin.

Tencereye soğanları, havuçları, kerevizleri ve patatesleri sırasıyla dizin. Üzerine tuz, şeker ve yağı gezdirin.

Portakal suyunu dökün ve önce kuvvetli, sonra kısık ateşte sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Ilıdıktan sonra, dereotu doğrayarak, soğuk ya da ılık servis edin.

