



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ

Anadolujet Magazin

- 1 adet kereviz kökü
- 3 adet sıkmalık portakal
- 1 adet küçük boy kuru soğan
- 1 adet havuç
- 15 gr çiğ fındık
- 1 tutam fesleğen
- 4 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 adet limon
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Deniz tuzu
- Karabiber

Soyup ince halkalar hâlinde kestiğiniz kerevizi kararmaması için derin bir kaptaki limonlu suya yatırın. Ardından ince ince kestiğiniz soğanı ve havucu orta boy bir tencerenin dibine serin, önceden sıkıştırdığınız portakal suyunu üzerine ilave edin. Halka şeklindeki kerevizleri üzerine dizdikten ve tuz ile karabiber ektikten sonra su ve zeytinyağı ilave edip yağlı kâğıt ile hava almayacak şekilde kapatın. Yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra yemeği kenara alıp soğumaya bırakın. Ayrı bir kaptaki süzme yoğurda biraz zeytinyağı ve deniz tuzu ekleyip çırpın; sonrasında tabağa aldığınız yemeğin üzerine sıkma torbası yardımıyla koyun. Fesleğen ve çekilmiş fındık ekleyip servis edin.

