



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ

- 3 adet kereviz
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 ay bardağı sıcak su
- 3-4 diş sarımsak
- 2 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 limon
- 2 adet portakal
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kerevizin kabuklarını soyun. Ceviz büyüklüğünde küp küp dilimleyin. Kararmaması için derin bir kabın içine koyduğunuz sirkeli veya limonlu suda bekletin. Büyükçe bir soğanı salata soğanı şeklinde doğrayın. Havucu soyarak ince ince dilimler halinde doğrayın. Tencereye zeytinyağı koyun, havuçları ve soğanları atın, tuz koyarak karıştırın. Sarımsakları soyarak ilave edin. Sonra suda beklettiğiniz kerevizleri yıkayarak tencereye alın. Toz şeker koyun, limon ve portakalı sıkarak tencereye ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte pişmeye bırakın. Suyunu biraz çekince sıcak suyu ilave edin. Kerevizler yumuşayınca kadar pişirin. Sıcakken servis tabağına alıp üzerini kereviz yaprakları ile süsleyin.

