



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ

3 adet kereviz
1 adet orta boy patates
1 adet havuç
1 adet orta boy soğan
Zeytinyağı
Yarım çay bardağı portakal suyu

Bir kâse yemeklik soğan doğrayın. 2-3 yemek kaşığı kadar zeytinyağı ile birlikte kavurun. Soğanlar yumuşamaya başlayınca küp küp doğramış olduğunuz havuç ve patatesi de ekleyerek kavurmaya devam edin. Ardından kerevizleri de soyup orta boy küpler veya dilimler halinde doğrayın ve ekleyin. Kerevizleri ekledikten hemen sonra limonun suyunu içerisine sıkın. Kalan zeytinyağını, portakal suyunu, tuzu ve şekerini ekleyip karıştırın, pişirmeye bırakın.

