



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet kereviz

1 adet soğan

1 adet havuç

1 adet patates

Çok az ince doğranmış kereviz yaprağı ve sapı

1 su bardağı portakal suyu

1 çay bardağı zeytinyağı

Tuz

Öncelikle kerevizleri temizleyip doğrayıp, limonlu suda 15-20 dakika bekletin. Tencereye zeytinyağını koyup ısıtın. Soğanları yemeklik doğrayıp tencereye ilave edip yumuşayana kadar kavurun. Havucu halka halka doğrayıp ilave edip soğanlarla birlikte 1-2 dakika daha kavurun. Kerevizin ve patatesin kabuklarını soyup küp küp doğrayın ve tencereye ilave edin. 1 dakika kadar rengi değişmeyecek şekilde arada bir karıştırarak kavurun. İnce doğranmış kereviz saplarını ve yapraklarını, tuzu, portakal suyunu ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Kaynayana kadar orta ateşte, kaynayınca kısık ateşte kereviz ve havuç yumuşayana kadar pişirin. Pişerken yemeğinizin suyu çok azalırsa çok az sıcak su ilavesi yapabilirsiniz. Diğer zeytinyağlı yemeklerde olduğu gibi portakallı kereviz yemeğini de piştikten sonra bir süre dinlendirip servis edin.

