



## PORTAKALLI KEREVİZ

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

3 adet kereviz  
1 adet kuru soğan  
2 adet patates  
2 adet havuç  
2 adet portakalın suyu  
Yarım limon suyu  
1 çay bardağı su  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz

Öncelikle kerevizi, patatesi ve havucu temizleyip, iri iri doğrayın. Yayvan bir tencereye zeytinyağını alın ve küp küp doğradığınız soğanları ilave edip kavurun. Sonra kereviz, patates ve havucu ekleyin. Üzerine portakal, limon suyunu ve tuzu ilave edin. Suyu az geldiyse son olarak sebzelerin üzerine geçmeyecek şekilde su ekleyin. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.

