



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PORTAKALLI KEREVİZ

3-4 adet kereviz
1-2 adet kuru soğan
1-2 adet havuç
1-2 yemek kaşığı bezelye
1 büyük veya 2 küçük portakal

Soğanı küçük küçük doğrayın. 1-2 kaşık sıvı yağ da pembeleşinceye kadar kavurun sonra içine doğradığınız kerevizleri, halka halka doğradığınız havuçları ve bezelyeyi katın. 3-4 dakika soteleyin. En son portakal suyunu da ekleyip kısık ateşte pişirin. (portakal suyu az gelirse su ilave edin.)
