



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ

Malzeme:

- 2 adet kereviz
- 2 adet patates
- 2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 2 su bardağı portakal suyu
- Yeteri kadar Tuz
- Bir miktar dereotu

Patates ve kerevizi soyup dilimleyin. Kereviz dilimlerini kararmamaları için limonla ovun. Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağı ile kavurun. Kereviz ve patatesleri tencereye yerleştirin. Üzerine taze sıkılmış portakal suyunu gezdirin. Orta hararete 15 dakika kadar pişirin. Tuzunu ayarlayıp oda sıcaklığında soğutun. Dereotu ile süsleyip servis yapın.