



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KEREVİZ

3 adet kereviz
2 adet havuç
1 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu
1 adet soğan
2 adet kesme şeker
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Tuz

Kerevizlerin kabuklarını iyice soyup limonla ovun. Elma dilimi gibi dilimlere ayırın. Tencereye doğranmış soğan ve havucu koyun, üzerine zeytinyağını koyup 3 dakika pişirin. Kerevizleri, şekeri tuzu ve portakal suyunu da üzerine koyup kapağını kapatın, yaklaşık 30 dakika kadar havuç ve kerevizler yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp soğutun ve servis yapın.