



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SOSLU KEREVİZ

- 1 kg kereviz
- 2 su bardağı portakal suyu
- 1 su bardağı su
- 3 adet havuç
- 2 adet kesme şeker
- 1 adet limon suyu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz
- 1 yemek kaşığı dereotu

Kerevizlerin kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Derin bir kabı suyla doldurup içine limon suyunu ekleyin. Kerevizleri limonlu suda 15 dakika bekletin. Havuçların kabuğunu soyup halka şeklinde doğrayın. Orta boy tencereye zeytinyağını alıp kızdırın. Üzerine havuçları ekleyip 5 dakika kavurun. Kerevizleri ilave edip 5 dakika daha kavurun. Portakal suyu, su, kesme şeker ve tuzu tencereye ekleyin. Hafifçe karıştırın. Orta dereceli ateşte yaklaşık yarım saat pişirin. Servis yapmadan önce üzerine dereotu serpin.
