



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ

4 adet orta boy kereviz
3 adet orta boy kuru soğan
1 adet orta boy havuç
2 adet kerevizin yaprakları
1 kahve fincanı zeytinyağı
çeyrek limonun suyu
1 çay bardağı portakal suyu
1 yemek kaşığı şeker
yeterince tuz

Kerevizleri derince soyup yarım daire şeklinde kalın yuvarlak dilimler halinde keserek limonlu suda bekletelim. Uygun bir tencereye kıyılmış soğanları ve yuvarlak dilimlenmiş havucu alalım. Kerevizleri limonlu sudan çıkartıp soğanların üzerine ekleyelim ve üzerlerine kereviz yapraklarını ilave edip tuzunu ayarlayalım. Zeytinyağını, portakal suyunu gezdirip yemeği ağır ateşte pişirerek ocaktan alıp soğutalım. Tencereyi ters çevirerek yemeği tencedem çıkaralım ve servis yapalım.