



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KÖK REZENE

4 adet kök rezene
100 ml zeytinyağı
2 yemek kaşığı şeker
4 adet portakalın suyu
1 adet limonun suyu
1 su bardağı su
2 adet soğan
Tuz
Karabiber

Kök rezenelerin en alttaki sert kısımlarını aldıktan sonra eşit parçalara bölün.

Soğanları ufak ufak doğradıktan sonra da zeytinyağı ile kısık ateşte kavurun.

İçine tuz, şeker ve karabiberi ekleyin.

Yıkadığınız kök rezeneleri de içine ekledikten sonra, limon suyu, içme suyu, portakal suyu ve kalan zeytinyağını ekleyin.

Bu süreçte tencerenin altı mutlaka kısık ateşte olmalı.

Tüm malzemeleri koyduktan sonra üzerini bir adet yağlı pişirme kâğıdı ile kapladıktan sonra tencerenin kapağını kapatın.

30-35 dakika kısık ateşte pişen rezeneleri yumuşadıktan sonra servis tabağına alın.

Süsleme için rezenenin dereotuna benzeyen yapraklarını kullanabilirsiniz. Ayrıca ince rende yardımıyla üzerine portakal kabukları rendelerseniz daha da lezzetli bir tat elde edersiniz.

Soğuk olarak servis ediniz.

