



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KÖK SEBZELER

Yarım kg yer elması
2 adet havuç
2 adet patates
1 adet soğan
1 adet portakal
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz

Soğan ince kıyılır, yer elması, havuç patates soyulur ve kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca soğan atılır pembeleştirilir. Önce havuç atılır, 5'er dakika arayla yer elması ve patates katılır. Tuz, şeker serpilir. Son olarak portakal suyu eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Ilık olarak servise sunulur.