



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ŐIK KEREVİZ

- 2 Adet Kereviz
- 2 Adet Havuç
- 1 Adet Soğan
- 1 Su Bardađı Portakal Suyu
- 4 orba Kaşığı Zeytinyağı
- 1/2 Adet Limonun Suyu
- 1 Tatlı Kaşığı Őeker
- 1 ay Kaşığı Tuz

Kerevizleri soyup, bütun olarak birer santim kalınlığında enlemesine doğrayalım. Havuçları halka Őeklinde doğrayıp, yanlarından enterek yıldız Őekli verelim. Hepsini limonlu suya atarak kararmalarını önleyelim. Bu arada yayvan bir tencereye sıvıyağ koyalım. Soğanı rendeleyip, sıvıyağda çevirelim. Halka Őeklindeki kerevizleri tencereye dizelim. Üzerlerine yıldız Őeklindeki havuçları dizelim. Portakal ve limonun suyunu sıkıp, içine Őeker ve tuzu ekleyip karıştırdıktan sonra tencereye ilave edelim. Kısık ateŐte 20 dakika pişirelim. Buzdolabında yarım saat kadar soğuttuktan sonra servis yapalım.

