



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SUYU İLE AYVALI KEREVİZ

2 adet orta boy veya 3 küçük boy kereviz
1 adet orta boy ayva
1 adet orta boy soğan
1 adet orta boy patates
2 adet orta boy havuç
2 adet limon
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı portakal suyu
Tuz
Sıcak su

Yıkanmış ve soyulmuş olan kereviz ve ayvaları, iki adet limon sıkılmış olduğumuz su dolu bir kapta, limonlarla birlikte beklettikten sonra, sıktığımız limonların kabukları ile ovalım. Kerevizleri ince olmayan halkalar şeklinde doğrayalım ve büyüklüğüne göre her bir halkayı ikiye veya dörde bölelim ve kereviz dilimlerini tekrar limonlu su içerisine alalım. Ayvaları da dilimleyerek, orta boy küpler şeklinde doğrayalım ve tekrar limonlu su içerisine alalım. Sıvı yağ ve yemeklik doğranmış soğanı, orta ateşte tencereye alalım ve birkaç dakika pembeleşene kadar kavuralım. Yarım ay şeklinde doğramış olduğumuz patates ve halka halka kestiğimiz havuçları ekleyelim ve birkaç dakika kavuralım. Ardından kerevizleri tencereye alalım ve damak zevkine göre tuz ilavesini de yaparak tencerenin kapağını kapatalım, kısık ateşte yemeğimizi pişmeye bırakalım. Gerekli görülürse, yaklaşık yarım çay bardağı kadar sıcak su ilavesi yapalım. Yarım saat sonra, doğradığımız ayvaları da tencereye ilave edelim. Sebzeler yumuşayıp, piştikten sonra ocağın altını kapatalım ve ilk sıcaklığı çıkan yemeğimize portakal suyu ilavesini yapalım.