



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KEREVİZ

- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 2 adet orta boy kereviz
- Yarım limon
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- 3-4 adet kereviz yaprağı

İnce bir şekilde kıymış olduğunuz soğanları 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte kısık ateşte hafif kavurun. Soğanlar yumuşayıp şeffaflaşmaya başladığında küp küp doğranan havuç ve patatesi içine ekleyerek kavurmaya devam edin.

Sonrasında kerevizleri soyun ve orta boy küp ya da dilimler halinde doğrayın. Doğradıktan hemen sonra ise ocakta pişen sebzelerin içine ekleyin.

Kerevizleri de ekledikten sonra yarım limon suyunu içine sıkın ve karıştırıp yaklaşık 3 dakika kadar kavurmaya devam edin.

Kalan zeytinyağını, portakal suyunu, tuzu ve şekeri ekleyip tekrar karıştırın.

Son adımda ise kereviz yapraklarını gelişigüzel üzerine serpiştirin ve kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başladıktan sonra ise altını kısın ve tencerenin kapağını kapatın.

Yaklaşık 25 dakika kapağı kapalı bir şekilde pişirin sonrasında ise soğumaya bırakın.

