



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KEREVİZ

<https://www.fakir.com.tr>

6 adet kök kereviz
4 adet arpacık soğan
1 adet havuç
1 adet portakal suyu
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı tane vişne
1 su bardağı su
4 dal dereotu
Tuz

Havuçları silindir şeklinde doğrayarak arpacık soğanları ortadan ikiye bölün. Kerevizlerin kabuklarını soyun ve 3 mm kalınlığında yuvarlak halkalar şeklinde dilimleyin, portakalın suyunu sıkın. Cuisinier'ın açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Zeytinyağı" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar. Cuisinier'in pişirme haznesine yağı ilave ederek havuçlar ile arpacık soğanları 5 dakika soteleyin. Kereviz, portakal suyu, vişne taneleri, tuz ve suyu ilave edip kapağı kapatarak bitiş sinyali gelene dek pişirin.

