



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

1 kg kereviz
3 adet havuç
1 adet büyük soğan
1 çay bardağı bardağı zeytinyağı
1 adet büyük patetes
1 tatlı kaşığı şeker
2 su bardağı portakal suyu
Tuz

Kerevizleri ayıklayın ve küp küp doğrayın, kararmaması için unlu suya atın ve pişirmeden hemen önce süzün. Soğanı doğrayın bir tencereye alın, şeker, zeytinyağı ve tuz ilave ederek pembeleşene kadar kavurun. Pateteslerin kabuklarını soyun, kerevizler gibi doğrayın. Havuçları soyun ve enine doğrayın. Pembeleşen soğana havuçları ilave edin ve 1-2 dakika kavurun. Daha sonra kereviz ve patatesler ile 2 su bardağı portakal suyunu ilave edin, yüksek ateşte kaynatın. Ocağı kısığa alarak kerevizler yumuşayana kadar pişirin. Soğuk olarak servis yapın.

