



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

- 2 adet orta boy kereviz (soyulup küp küp doğranmış)
- 1 adet havuç (dilimlenmiş)
- 1 adet patates (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- Üzeri için dereotu

Zeytinyağını geniş bir tencerede ısıtın ve doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene kadar kavurun. Havuçları ekleyin ve birkaç dakika daha kavurmaya devam edin. Ardından kereviz ve patatesleri ekleyerek iyice karıştırın. Üzerine portakal suyu, su, limon suyu, tuz ve şeker ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Ocaktan aldıktan sonra oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Servis ederken üzerine ince kıyılmış dereotu serpiştirin ve soğuk ya da ılık olarak tüketin.
