



ZEYTİNYAĞLI KÖK SEBZE

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

- 1 adet kuru soğan
- 1 adet büyük kereviz
- 1 orta boy havuç
- 2 adet patates
- 6-7 diş sarımsak
- 1 adet portakalın suyu
- Zeytinyağı
- Tuz

Kerevizi saplarından ayırın ve kabuklarını soyun. Kerevizi ince uzun dilimleyin. Sarımsakları ince ince kıyın. Soğanı yarım ay şeklinde doğrayın. Havucu soyup dörde bölün ve uzun dilimleyin. Patatesi soyduktan sonra ince uzun doğrayın. Portakalın suyunu sıkın. Tavaya zeytinyağını alın ve soğanları kavurun. Sarımsakları ekleyin. Sırasıyla patates, kereviz ve havuçları tavaya alıp kavurun. Bir süre pişirdikten sonra portakal suyunu ilave edin. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

