



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI PORTAKALLI ÇANAK KEREVİZ

1 kilogram kereviz  
1 adet havuç  
2 adet patates  
1 adet kuru soğan  
1 bardak tane bezelye  
1 adet limon  
1 adet portakal  
Zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı şeker  
Tuz  
Karabiber

Kerevizleri soyun ve ikiye bölüp limonlu suda bekletin.

Limonlu suda bekletilmesinin sebebi ise kararmamasıdır.

Ardından bezelyeleri haşlayın.

Doğradığınız soğanları zeytinyağında kavurun ve üzerine küp küp doğradığınız patates ve havucu da ilave edin.

Limonda beklettiğiniz kerevizlerin içini oyun ve çıkanları da doğrayıp harca ekleyin.

Kerevizleri tencereye dizin ve hazırladığınız harcı içlerine yerleştirin.

Üzerine 2 çay bardağı sıcak su, limon suyu ve portakal suyunu ilave edin.

Daha sonra 1 tatlı kaşığı şeker, tuz ve karabiberi de ekleyip kerevizler yumuşayana kadar pişirin.

