



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PORTAKALLI KEREVİZ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 kg kereviz, elma dilimi şeklinde doğranmış
1 adet limonun suyu
20 g un
600 ml su, kerevizi bekletmek için
250 g arpacık soğan, ayıklanmış
1 adet büyük boy havuç, verev doğranmış
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı toz şeker
150 ml sızma zeytinyağı
200 ml taze sıkılmış portakal suyu
½ adet portakalın kabuğu, ince rendelenmiş
½ demet maydanoz, ince kıyılmış

Kerevizi kararmaması için limon suyu ve unla karıştırdığınız suda bekletin.
Bir tencereye, kereviz, arpacık soğan ve havucu koyun. Tuz, şeker ve zeytinyağını ilave edin.
Üzerine portakal suyu ve sebzelerin üzerine çıkacak kadar su ilave edin.
Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte sebzeler hafif yumuşayana kadar pişirin.
Ardından portakal kabuğu rendesini ekleyin. Kısık ateşte tüm sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin.
Tencerenin kapağını açmadan oda sıcaklığında soğutun. Daha sonra servis tabağına çıkarın. Maydanozla servis edin.

