



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PORTAKALLI KEREVİZ

THY Skylife

4 kereviz
1 portakalın suyu ve rendesi
1 havuç
1 patates
10 arpacık soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 limonun suyu
Tuz
Yarım yemek kaşığı un
1 su bardağı su
1 çay kaşığı şeker

Kerevizler soyulur ve elma dilimi kesilir. Limonlu suda bekletilir. Havuç ve patatesler soyulup küp şeklinde doğranır. Arpacık soğanlar soyulur. Tencereye yarım çay bardağı zeytinyağı koyduktan sonra arpacık soğanlar, havuç, patates ve yarım yemek kaşığı un ile hafif sotelenir. Su, portakal suyu ve rendesi eklenir. Tuz ve şeker atılır. Havuçlar pişmeye başlayınca kerevizler ilave edilir. Daha sonra tencerenin kapağı kapatılarak pişirilir.

