



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PORTAKALLI YERELMASI

300 gram yer elması
1 adet kereviz
1 adet patates
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet portakalın suyu
1 limon suyu
2 çorba kaşığı şeker
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Sıcak su

Öncelikle yer elmalarını soyup limonlu suyun içinde bekletin. Diğer sebzeleri de soyup irice doğrayın. Tencerenin içinde önce zeytinyağını koyup ince doğranmış soğanları kavurun. Soğanların içine sebzeleri koyup kavurun. Portakalın suyunu, limon suyunu, şekerini ve tuzu ekleyip üzerini örtecek kadar sıcak suyunu ekleyip pişirin. Dereotuyla süsleyip ikram edin.