PORTAKALLI KEREVİZ

Malzemeler ; 6 kişi için

1 büyük boy Kereviz

2 adet Havuç

2 adet Soğan

1 çay bardağı Zeytinyağ

1 su bardağı Portakal Suyu

2 kesme şeker

Dereotu

Tuz  
Yapılışı:

Tencereye ince doğranmış soğanı ve zeytinyağını koyun. Üzerine halka halka kesilmiş havuçları ve kuşbaşı doğranmış kerevizi ekleyin. Bir bardak portakal suyunu, tuz ve şekeri ilave edin.

Kısık ateşte sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin.

Soğuduktan sonra ince kıyılmış dereotu ile süsleyerek servis yapın.

Afiyet olsun......