

## Zeytinyađlı Portakal Soslu Kereviz

### Malzemeler

- 3 adet orta boy kereviz
- 3 adet havuç
- 1 adet kuru sođan
- 3 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı
- Tuz
- 1 adet kesme řeker
- 1,5 su bardađı portakal suyu
- Süslemek için dereotu



### Yapılışı:

Sođanlar küp şeklinde doğranır. Üzerine halka şeklinde doğranmış havuçlar ve kerevizler eklenir. Üstüne zeytinyağı ve portakal suyu gezdirilir. Tuz ve şeker eklenip yüksek ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte 25 dakika pişirilir, soğuyunca servis yapılır. Afiyet olsun...