



Yapılışı:

Soğan ince ince kıyılır, kavrulan soğanların üzerine havuç ve patatesler küp şeklinde doğranarak ilave edilir. Kerevizlere elma dilimi şekli verilerek tencereye eklenir, kısık ateşte sotelenir. Üzerine portakal ve limonun suyu ile birlikte bir miktar su, tuz ve kesme şeker ilave edilerek kaynaması beklenir, kaynayınca altı kısılır, piştikten sonra soğuması beklenir ve dereotu ile süslenerek servis yapılır. Afiyet olsun...

Zeytinyağlı Kereviz

Malzemeler

- 1 kg kereviz
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 adet havuç
- 2 yemek kaşığı Kristal Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet portakal
- 1 adet limon
- 1 demet dereotu
- 2 adet kesme şeker