

Portakalli Kereviz

Malzemeler

2 bas kereviz

1 adet portakal

1 adet kuru soğan

1 adet havuc

2 dis sarımsak

Tuz

Karabiber

Biraz kuru nane

Sivi yağ

Yapılışı

2 bas kerevizin kabuklarını soyup bir parmak kalınlığında halkalar şeklinde kesiyoruz.Portakalın suyunu sıkıyoruz.Teflon ya da geniş yapışmaz bir tencereye sivi yağı koyup üzerine halka şeklinde doğradığımız soğanları ,havuçları ve ince ince kıldığımız sarımsakları ilave ediyoruz.Uzerine halka kerevizleri sıralayıp tuz, karabiber ve kuru naneyi serpip sıktığımız portakal suyu ve 1 su bardağı kaynar suyu ekleyip orta ateşte 15 dakika pisiriyoruz.Asla portakal tadı gelmiyor.Cok lezzetli ve kalorisı çok düşük bir yemek :) Afıyet Olsun:)