



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇANAKTA ETLİ KEREVİZ

Malzemeler:

1 kilogram kereviz
250 gram tavuk kuşbaşı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet soğan
7-8 adet arpacık soğan
1 adet orta boy havuç
1 yemek kaşığı kepekli un
1 adet limon suyu
1 adet yumurta
3 diş sarımsak
1 su bardağı sıcak su
Karabiber tuz

Hazırlanışı:

Kerevizlerin kabuklarını kesip dilimleyin, limonlu suya koyun. Kerevizin yeşil yapraklarını iyice yıkayın, soğanı yemeklik doğrayın, havuçları ise küp küp. Sıvı yağın içinde tavuk etlerini kısık ateşte olmak suretiyle kavurun, rendelenmiş soğan, sarımsak ve arpacık soğanları katarak kavurmaya devam edin. Havuçları, kerevizleri ilave edin ve iyice alt üst edin. Tuz, karabiber, bir bardak sıcak su ilave edip, kısık ateşte 30 dakika pişirin. Bir kasede 1 adet yumurta, yarım limonun suyu ve 1 yemek kaşığı kepekli unu çatalla karıştırın. Yemeği ateşten indirirmeden önce suyundan terbiyeye bir kaç kaşık katıp karıştırın. Terbiyeyi yemeğe ilave edip, tahta kaşıkla karıştırın. Kiyılmış kereviz yapraklarını da ilave edin, bir taşım daha kaynatıp tencereyi ateşten alın.