



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KEREVİZ DİZMESİ

Malzeme :

1 kg. kereviz,
250 gr. kuşbaşı et,
2 kaşıık yağ,
2 kaşıık un,
2 limon,
2 yumurta,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Kerevizlerin kabuklarını soyunuz.
- 2- Boyuna 4 eşit parçaya ayırınız (büyükse 6 veya 8'de olabilir).
- 3- Yıkayıp, yarım limon sıkılmış suda haşlayınız.
- 4- Diğer taraftan eti, soğanı yağla bir tencereye koyup hafif kavurunuz.
- 5- Bir bardak su ilave ederek hafif pişiriniz.
- 6- Kerevizleri çok temiz bir tencereye sivri tarafları ortaya geniş tarafları kenara gelmek üzere diziniz.
- 7- Tüm orta kısmını hafif açıp eti koyunuz.
- 8- Kafi miktar su ilave edip, üzerini kağıtla kapatıp pişiriniz.
- 9- İnmesine yakın terbiyesini koyup bir taşım kaynatıp pişiriniz.
- 10 Servis tabağına dikkatlice ters çeviriniz, (ters çevirirken suyunu süzünüz sonra suyu üzerine koyunuz.)

Terbiyesi:

2 yumurta sarısı, 1 limon suyu ile iyice ezilir. Arzu edilirse unda konabilir.