



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ KEREVİZ

300 gr. kuşbaşı  
2 kaşık margarin  
1 kg. kereviz  
2 baş kuru soğan  
1 adet havuç  
2 bardak et suyu  
1 kaşık salça  
1 adet limon  
1 kaşık un  
1 miktar tuz

Kerevizlerin kök ve yanlarını soyup yıkayalım. Daha sonra uzun doğrayıp suda ıslatalım. Tencereye sanayağı koyup üzerine ufak ufak doğranmış soğanları atıp pembeleşinceye kadar tatalım. Sonra kuşbaşı etimizle birlikte biraz kavuralım. Sonra sulandırılmış salça ve sulandırılmış un koyalım. Küçük küçük doğranmış havuçlarla birlikte tekrar karıştıralım. Sudaki kerevizlerin içine limon suyu ve tuz ilave edelim. Et suyu ile malzemenizin üstüne kadar da sıcak su ilave edelim. Piştikten sonra servis edelim.