



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ETLİ KEREVİZ

4 adet orta boy kereviz
3 çorba kaşığı margarin
250 gr. kuzu kuşbaşı
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 su bardağı bezelye
2 su bardağı et suyu
3 diş sarımsak
karabiber
tuz
Terbiyesi için;
1 adet yumurta sarısı
yarım adet limon
1 çorba kaşığı un

Sırasıyla soğan, et kavrulur, üzerine havuç, kuşbaşı doğranmış kereviz, sarımsak ve bezelye eklenir. Tuz ve karabiber katılır, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 25-30 dakika kadar pişirilir, daha sonra çırpılan terbiye malzemesi dökülür, 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınır.