



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KEREVİZ

Malzemesi

1 kg. kereviz

250 gr. kuşbaşı koyun eti

2 orta boy soğan

2 orta boy havuç

2 çorba kaşığı yağ

1,5 limon

TERBİYE İÇİN:

2 adet yumurta sarısı

1 çorba kaşığı un

Tuz

Kuşbaşı etleri yıkayarak orta boy bir tencereye koyun. Orta ısıda et saldığı suyu çekinceye kadar pişirin. Halka halka doğranmış soğanla, kazınarak ince ince yuvarlak dilimler halinde doğranmış havucu da ilave ederek hafifçe kavurun ve üzerini örtecek kadar sıcak su koyarak tuz atın. Etler yumuşayınca kadar pişirin. Kerevizleri soyarak kararmamaları için limonlu suya atın. Et piştikten sonra portakal dilimleri gibi doğrayarak tencereye koyun. Üzerlerine birkaç damla limon suyu sıkıp, kerevizler dağıtmayacak şekilde yumuşayınca kadar pişirin.

Terbiyesi:

Unu iki çay bardağı soğuk suyla iyice ezip, içine iki yumurta sarısı katın. Çatalla iyice karıştırdıktan sonra, bir çay bardağı soğuk su daha katın.

Ateşten aldığınız kaynar yemeğin suyundan bir iki kepçe terbiyeye karıştırıp, yemek tenceresine boşaltın.

Kerevizleri ezmeden hızla karıştırarak yedirdikten sonra servis yapın.