TERBİYELİ KEREVİZ

1 kg (4 küçük boy) kereviz (kabukları soyulup, önce ortadan ikiye, sonra da her bir parça dörde bölünmüş)
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı
200 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
1 iri soğan (ince doğranmış)
1+1/2 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
3 su bardağı et suyu
Terbiyesi:
2 çorba kaşığı un
2 yumurtanın sarısı
1/2 limonun suyu
1/2 su bardağı su

Orta boy bir tencerede tereyağı, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca önce etleri koyup 3-4 dakika, sonra da soğanları katıp her ikisi de pembeleşene kadar toplam 10 dakika kavurunuz. Tuz ve biberi ekleyip karıştırınız. Et suyunu döküp tencereyi ağzı kapalı olarak 20-30 dakika, etler yumuşayana kadar pişiriniz.
Geniş bir tencereye kereviz parçalarını diziniz. Orta boy tencereyi ateşten alıp, içindeki etli karışımı geniş tenceredeki kerevizlerin üstüne delikli kepçeyle yerleştiriniz. Üstüne tencerede kalan et suyunu döküp, bir tabak örterek tencerenin kapağını kapatınız. Yemeği 50-60 dakika ağır ateşte pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız.
Terbiyesi için, yemeğin suyunu küçük bir tencereye süzüp alınız. Unu katıp iyice karıştırdıktan sonra, 1/2 su bardağı su ekleyip bir taşım kaynatarak tencereyi ateşten alınız. Bir başka küçük tencerede yumurta sarısını ve limon suyunu çırpıp öteki tenceredeki unlu suya çırpmaya devam ederek yediriniz.
Etli kerevizi bir servis tabağına aktarıp, üstüne hazırladığınız terbiyesini dökerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61777 • adı:Terbiyeli Kereviz • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:08.05.2024 - 03:52