



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEBİYELİ KEREVİZ

3 yemek kaşığı margarin  
2 havuç  
1 kg kereviz  
2 soğan  
1 kaşık salça  
2 çorba kaşığı un  
1 et bulyon  
Terbiyesi için:  
1 limon  
1 yumurta

Soyulmuş kerevizler, yarım limon suyu, 2 yemek kaşığı un katılmış suya küp şeklinde doğranır. Bu şekilde kerevizlerin kararması önlenir. Uygun bir tencerede 3 yemek kaşığı sana yağı ile ince doğranmış soğan ve havuç hafifçe kavrulur. İçine salça ve kerevizler ilave edilir. Tahta kaşıkla karıştırıldıktan sonra üzerini örtecek kadar su konur. En son Et Bulyon ilave edilir. Kısık ateşte 40 dakika kadar pişirilir. 1 yumurta sarısı, yarım limon suyu ile kâsede çırpılır. Yemekten alınan iki kaşık su yumurtaya ilave edilir. Hepsi iyice karıştırılıp yemeğin içine konur. Karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır. Yemek bir taşım daha kaynatılıp ateşten alınarak sıcak servis yapılır.