



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ KEREVİZ BASTI

Eyüp Sevinç

6-8 adet kereviz
500 gram hindi budu
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet soğan
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Terbiye için;
1 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı limon suyu
1 çay bardağı su

Kemiksiz hindi butlarını kuşbaşı doğrayın. Yemeklik doğradığınız soğanları ve hindiyi aynı anda kızgın tencerede sıvı yağla 4-5 dakika kavurup üzerine 4 su bardağı su dökün. Tuz ekleyin. Kapağını kapatıp yavaş yavaş 15-20 dakika civarı pişirin. Kerevizleri derince soyun. Ortalarından yarıp 1 cm kalınlığında yarım daire biçiminde, dilimlere kesin. Pişmiş etleri süzün ve pişme suyunu saklayın. Etleri tencerenin ortasına çekip kenarlarına kereviz dilimlerini dizin. Üzerine etin suyunu dökün, tuz ve biberi ekleyin. Sonra kapağı kapalı olarak yavaş yavaş kaynatarak 15 dakika pişirin.

