



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KEREVİZ BASTISI

Kök kerevizlerin, üst kalın kabuklarını soymalı. Sert saplarını atmalı, filiz yapraklarını muhafaza etmelidir. Sonra, istenilen büyüklükte kesmeli, kıymalı ve filiz saplarla birlikte haşlamalıdır.

Kereviz haşlanırken, diğer tarafta, doğranmış soğanlarla kuşbaşı etleri (veya musakkası için kıymaları) tavada kavurmalıdır.

Kavrulmuş etleri, bir tencerenin ortasına koymalı ve etrafına kök kereviz parçalarını dizmeli ve kereviz filizlerini de üstüne yerleştirmeli. Tuz ve baharatını ekmeli. Tercihan et suyu veya sade su ile pişirmelidir.

Limonlu salçasını (koyu terbiyesini) de ilâve ederek servis yapmalıdır.
