KEREVİZ KALYESİ

4 adet orta boy kereviz
1/2 limonun suyu
400 gram kemikli kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet orta boy soğan
3 su bardağı sıcak et suyu
2 çorba kaşığı koruk ekşisi
Tuz

Kerevizleri elma dilimi doğrayıp limonlu suya atın. Eti, suyunu çekinceye dek kavurun. Tereyağı ve soğanı ekleyin. Soğan kavrulunca etle birlikte tencerenin ortasına toplayın. Kenara kerevizleri dizin. Et suyu ve tuz ekleyip 10 dakika pişirin. Koruk ekşisiyle 40 dakika daha pişirin. Yemeğin suyunu bir kaba süzün. Tencereyi ters çevirerek yemeği servis tabağına aktarın. Süzdüğünüz suyu üzerine gezdirerek servis yapın.



Fotoğraf "dua" tarafından gönderildi. 14.03.2015

© lezzetler.com tarif no:5431 • adı:Kereviz Kalyesi • gönderen:panjur • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:52