KEREVİZ MUSAKKASI

1 kg kereviz
300 gr kuşbaşı et
4-5 adet soğan
1 yumurta
1 çorba kaşığı salça veya 2 adet domates
1 limon
1 Çay bardağı sıvıyağ
Karabiber
Tuz

Soğanlar soyulup doğranır. Tavaya yağ konup kızdırılır. Doğranmış soğan ve kuşbaşı et kısık ateşte kavrulur. Et, suyunu çekince doğranmış domates veya domates salçası, tuz ve karabiber ilave edilip karıştırılır. Bir çay bardağı su katılıp, kısık ateşte etler bir miktar daha pişirilerek, ateşten alınır.
Kerevizin kabuğu soyulup, lokma lokma doğranır. Kuşhane tenceresinin ortasına pişirilen kuşbaşı et yerleştirilir. Kuşhane doluncaya kadar ortasına et, kenarlarına kerevizler düzenlice istif edilir. Tuz ve tarçın serpilip, et suyu veya su katılıp ateşe konur. Su çekilip kerevizler iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Ateşten alınır.
Bir kapta yumurta ile limon suyu çatalla iyice çırpılır. Limonlu terbiye kerevizlerin üzerine düzenlice dökülür. Daha sonra tencerenin üzerine servis tabağı yerleştirilip, tencere ters çevrilip yemek düzenlice servis tabağına alınır, sofraya getirilir.

Not: Bu yemeği borcamda hazırlayıp, fırında pişirip, sofraya borcamda da getirebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:25079 • adı:Kereviz Musakkası • gönderen:Garam Masala • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:22