



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ PIRASA (TERBİYELİ)

2000 gram pırasa
500 gram kereviz kökü
200 gram koyun döşü
120 gram sadeyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)
150 gram soğan (2 orta)
3 bardak su ya da et suyu
Tuz

TERBİYESİ:

2 yumurta
1/2 limonun suyu
1/2 bardak pırasa suyu

1 Bir tencereye; 1 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ile, kuşbaşı doğranmış döş tarafından 200 gram koyun eti koyarak, et ve soğanlar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar orta ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 20 - 30 dakika pişirmeli, sonra etlere, 6 bardak su ,ya da et suyu ile 2 tatlı kaşığı da tuz katarak tencerenin kapağını kapatmalı, 1 saat küçük ateşte pişmeye bırakmalıdır.

2 Bir saat sonra, tencereye; çok yeşil ve püsküllü tarafları kesilmiş, üst iki sıra kabukları soyulmuş ve yarım parmak kalınlığında parçalara kesilmiş 1500 gram pırasa, ile soyulmuş ve yarım ay şeklinde ve yarım parmak kalınlığında doğranmış 500 gram kereviz kökünü koyarak, pırasa ve kerevizler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirmeli ve tencerenin içinden yarım bardak kadar suyunu almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 Sonra, bir kuşaneye; 2 adet yumurta ile yarım adet limonun suyunu koyarak, üç - beş defa çalkadıktan sonra, buna azar azar olmak üzere yarım bardak pırasanın suyunu katmalı ve karıştırmak suretiyle her ikisini birbirleriyle çalkamah, sonra da bu terbiyeyi, küçük ateşteki pırasalara katarak, ancak üç taşım kaynattıktan sonra servis yapılmalıdır.

[ML® Terbiyeli Pırasa için tıklayın](#)