



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KEREVİZ

6 Kereviz
1 Yumurta
250 Gr. Kıyma
1 Limon
2 Çorba kaşığı pirinç
2 Baş soğan
1 Kaşık sade yağ
Yeteri kadar tuz ve dereotu

Kerevizin dış kabukları temizlendikten sonra ikiye bölünür. Ortası çukur bırakılarak içi alınır. Etrafı düzeltilerek enginar şekline konur. Limonlu suda yarı pişmiş, haşlanır; süzğüye çıkarılır, suda soğutulur. Bir defa makineden geçirilmiş et, pirinç, kıyılmış soğan, dereotu, tuzla beraber yoğrulur. Bu kıyma ile kerevizin göbekleri doldurulur, yağlı ıslak kâğıtla güzelce sarılır ve pişireceğimiz kaba yerleştirilir. Bir kaşık yağ, yarım limon, su ilâve edilerek orta ateşte pişirilir.

Bir kap içinde bir yumurta sarısı, iki kaşık soğuk su ile çalkalanır. Üzerine kerevizin suyu konur. Yumurta kokusu çıkana kadar pişirilerek kerevizin üzerine dökülür, yeneceği zaman kâğıttan çıkarılarak servis edilir.