



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KEREVİZ

1 kg kereviz
200 gr orta yağlı kıyma
2 çorba kaşığı margarin
1 baş soğan
1 kaşık salça
1,5 bardak su
1 yumurta
1/2 limonun suyu
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Rendelenmiş soğan bir tencerede margarin içinde öldürülür. Kıyma ilâve edilir. Kavrulur. Salça, kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuz ilâve edilerek karışım 5 dakika pişirilir. Kuşbaşı doğranmış kereviz ve su ilâve edilerek orta ısıda 25 dakika pişirilir. Yumurta ile limon suyu iyice çırpılır, yemek suyu ilâvesi ile terbiye yapılır. Bu terbiye kerevizin içine dökülür. Tencere tahta bir kaşıkla birkaç kez karıştırılır. Servis tabağına alınır.