



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ KEREVİZ

4 adet kereviz
2 çorba kaşığı tereyağı
1'er adet soğan ve havuç
1 adet yumurtanın sarısı
1 adet limonun suyu Köfte için:
300 gr. kıyma
1 adet küçük boy soğan
1 dilim bayat ekmek
Tuz, karabiber

Köfte için verilen malzemelerle köfteleri hazırlayın. Zeytinyağında kızartıp, kenara alın. İnce ince doğranmış soğan ve halka halka doğranmış havuçları yağda soteleyin. Köfteleri ve elma dilimi şeklinde doğradığınız kerevizleri de tencereye ekleyin. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin, 20 dakika pişirin. Yumurta sarısını limon suyuyla çırpın, yemeğin suyuyla ıltın. Hazırladığınız terbiyeyi azar azar yemeğe katın. Beş dakika daha pişirin.