



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KEREVİZ MUSAKKASI

1 KG. KEREVİZ
1 ADER İRİ KURU SOĞAN
200 GR. KIYMA
1 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA
2 ADET SIVRI BİBER
1 TATLI KAŞIĞI TUZ
1 ÇAY BARDAĞI SIVIYAĞ
TERBİYESİ İÇİN;
1 ÇORBA KAŞIĞI UN
YARIM LİMONUN SUYU
1 ADET YUMURTA
YARIM SU BARDAĞI SU

Kervizler derin soyulur, ceviz büyüklüğünde doğranır, unlu suya atılır. İnce kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma eklenir. Suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir, biber ve salça katılır, 5 dakika sonra ateşten alınır. Kervizler sudan alınarak suyu süzülür, başka bir tencereye konur, üzerine kıymalı karışım dökülür. 1 su bardağı su gezdirilir, orta ateşte kapaklı olarak yarım saat pişirilir. Bu arada terbiye malzemesi iyice çırpılır. Süre sonunda pişen musakkanın üzerine gezdirilir, 10 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.