TERBİYELİ KEREVİZ

2000 gram kereviz kökü
120 gram sadeyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)
3 bardak su, ya da et suyu
150 gram kuzu, ya da koyun eti
120 gram soğan (2 küçük)
Tuz
Karabiber (arzuya bağlı)
TERBİYESİ:
1/2 limonun suyu
2 adet yumurta
1/2 bardak kerevizin piştiği su

1 Bir tencereye; küçük kesilmiş 2 küçükçe soğan; 3 silme çorba kaşığı sadeyağıma da margarin, 150 gram kuzu ya da koyun eti, 1 tatlı kaşığı tuz ile, 1 kahve kaşığı karabiber (arzuya bağlı) koyarak tencerenin kapağı kapatılmış olarak ateşe oturtmalı ve soğanlar hafifçe ölünceye kadar aşağı yukarı 25 dakika arada bir karıştırmak suretiyle pişirmeli, sonra da kuşaneyi ateşten alarak bir tarafa ayırmalıdır. (Koyun etini kuzu etinden yarım saat daha fazla pişirmelidir ve pişirirken, soğan ve etlerin yaıımamasına, hattâ esmerleşmemesine çok dikkat etmelidir. Aksi halde kerevizler sarı, parlak bir renkte olacakları yerde, esmerleşmiş bir renk almış olurlar).
2 Diğer taraftan, orta büyüklükteki 2000 gram kerevizin kabuklarını aşağı yukarı- yarım santimetre derinlikte kestikten sonra, bunları uzunluklarına doğru ortalarından ikiye bölmeli ve bölünen her kerevizi yarım parmak kalınlığında, yarım ay şeklinde küçük parçalara doğramalı ve kararmamaları için de bunları, içinde su dolu oları bir tencereye atmak suretiyle kerevizleri kesmelidir.
3 Kesilmeleri sona erince, suyunu dökmeli ve kerevizlere; 3 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin ile 3 bardak su ya da et suyundan yalnız bir buçuk kahve fincanını katmalı ve tencerenin kapağı kapatılmış olarak gayet kuvvetli ateşte 10 dakika kadar pişirmeli ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.
4 Ilınınca; pişmeye bırakmış olduğumuz soğanlı kuşbaşı etleri, kuşanenin orta kısmına bir çay tabağı çapında yaydıktan sonra bu etlerin etrafına, ılınmaya bırakmış olduğumuz kerevizleri düzenli bir şekilde döşemek suretiyle etlerin üstlerini kerevizlerle örtmeli, sonra bunlara, bir tatlı kaşığı tuz, geri kalan su, ya da et suyunu da katarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak kerevizler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar, evvelâ kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak içindeki az miktardaki suyu, kerevizleri bozmadan bir kâseye almalı, sonra da kuşanenin üstüne bir tabak kapatarak, altüst etmek suretiyle kerevizleri tabağa almalıdır.
5 Bundan sonra kâseye ya da küçükçe bir kaba iki adet bütün yumurta ile yarım adet limonun suyunu kattıktan sonra, 3 - 5 defa çatalla çırpmalı, sonra kabı küçük ateşe oturtarak, kuvvetlice çırpmaya devam etmek suretiyle, kâseye ayırmış olduğumuz kereviz suyunu azar azar limonlu yumurtalara yedirmeli ve karışım düğün çorbası kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar döverek, 3 - 4 dakika daha pişirmeli, sonra terbiyeyi, tabağa almış olduğumuz kerevizlerin üstlerine dökmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34593 • adı:TERBİYELİ KEREVİZ • gönderen:Numan • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:46