



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KEREVİZ

Malzemeler:

1 kg. kereviz
250 gr. kuşbaşı et
3 yemek kaşığı margarin
2 kaşık domates salçası
2 baş soğan
2 yemek kaşığı un
Terbiyesi için:
1 yumurta
1 limon

Yapılışı:

Soyulmuş kerevizler 1/2 limon suyu, 2 yemek kaşığı un katılmış suya küb şeklinde doğranır. Bu sayede kerevizlerin kararmaması sağlanır. Bir tencereye yıkanmış etler konup suyunu çekmesi beklenir. Suyunu çeken ete 3 yemek kaşığı yağ ve ince doğranmış kurusoğan eklenerek hafif şekilde kavrulur. Salça ve sudan alınan kerevizler ilave edilir. Tahta kaşıkla şöyle bir çevrildikten sonra üzerini örtecek kadar su konup kısık ateşte 40 dakika pişirilir. 1 yumurta sarısı 1/2 limon suyu kasede çırpılır. Yemekten alınan 2-3 kaşık su yumurtaya ilave edilir. Hepsini karıştırıp yemeğin içine dökülür. Karıştırılıp tencerenin kapağı kapatılır.