



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TERBİYELİ KEREVİZ

1 kilo kereviz  
3 çorba kaşığı yağ  
3 orta boy soğan  
2 yumurta  
2 limon  
4 su bardağı et suyu  
tuz

Soğanları ince ince doğrayıp kızgın yağda pembeleştirin. Kerevizleri soyun, haşlayın, sonra dilimleyip süzerek soğanlara katın, birlikte 3-4 defa çevirin. Orta ateşte 20 dakika pişirin. Başka bir kaptaki yumurtaların sarısını kereviz suyu ve limonla karıştırarak, çırpın, karıştırarak tenceredeki kerevizin üzerine döküp servis yapın.

[ML® Terbiyeli Kereviz için tıklayın](#)