



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](#)