



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KEREVİZ

1,5 kilo kereviz
1 adet limon
2 çorba kaşığı sadeyağ
2 bardak et suyu
3 baş soğan
Yeteri kadar tuz
1 yumurta

Bir kap içinde yağla soğan öldürölür, iki bardak et suyu konur, temizlenip kesilmiş, haşlanmış, süzölmüş kereviz hazırladığımız harca konur. Yeteri kadar limon ve tuz ilâvesiyle pişirilir. Bir kap içinde yumurtanın sarısı ve iki kaşık soğuk suya, kereviz suyu katılır, yumurta teliyle ateşte çarpılır. Yumurta kokusu çıktıktan sonra kerevizin üzerine dökölür. Etli olması arzu edilirse bir kap içinde yağlı et ve soğan, yağla öldürölür, Dört bardak su ilâve edilerek limon, tuz konur. Orta ateşte pişirilir.