



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KEREVİZLİ PIRASA

6 Pırasa
3 Bardak su veya et suyu
6 Kereviz kökü
2 Tatlı kaşığı tuz.
200 gr. Koyun döşü,
2 Orta boy soğan
3 Çorba kaşığı tereyağı
3 Çorba kaşığı sadeyağ
Terbiyesi :
2 Yumurta,
Yarım limon,
Yarım bardak pırasa suyu.

Bir tencereye ölçülere göre, sadeyağ, tereyağ, küçük küçük doğranmış soğanlarla, döş tarafından kuşbaşı koyun eti koyarak 20 dakika kadar kavurun.

Sonra etlere et suyu veya su ve tuz ilave ederek tencerenin kapağını kapatın ve hafif ateşte bir saat pişirin. Bu süre dolunca, yeşil ve kök tarafları kesilmiş, üst iki sıra kabukları soyulmuş pırasaları yarımşar parmak parçalar halinde doğrayın. Aynı şekilde doğradığınız kereviz kökü ile aynı tencereye koyun ve pırasa ile kerevizler pişinceye kadar ateşin üzerinde bırakın.

Öbür yandan, bir tencerede yumurtaları kırıp, limon suyu da koyarak 3-5 defa çalkalayın. Pırasanın suyundan da biraz ilave edip iyice karıştırın. Sonra bu terbiyeyi pırasaların üzerine dökün, üç taşım kaynatıp servis yapın.

[ML® Terbiyeli Kereviz için tıklayın](#)