



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KEREVİZLİ PIRASA

Pırasa
Kereviz
200 gr. Kuşbaşı et
3 kaşıık yağ
2 baş soğan
2 yumurta
Limon suyu
3 kaşıık Tereyağı
Tuz

Bir tencereye 3 çorba kaşığı sadeyağ, 3 çorba kaşığı tereyağ, entilmiş 2 orta boy soğan, 200 gram kadar kuşbaşı koyun eti koyarak 20 dakika kadar döndürün. Sonra 3 bardak et suyu ve tuz ekleyerek hafif ateşte bir saat kadar pişirin. Temizlenmiş pırasaları yarımşar parmak büyüklüğünde doğrayın. Aynı şekilde doğradığınız kereviz kökületle birlikte tencereye koyun. Öte yandan bir kapta 2 yumurtayı kırıp yanm limon suyu da ekledikten sonra biraz çalkalayın. Sonra bu terbiyeyi pırasaların üzerine dökün, biraz daha kaynatıp servis yapın.