



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KEREVİZ

Malzemeler

1 kg kereviz
1 adet kuru soğan
250 gr dana kuş başı et
2 yemek kaşığı margarin
1 limonun suyu
1 yumurta sarısı
Tuz
Et suyu veya su
2 patates
1 havuç

Kerevizleri soyup küp küp doğrayalım. Patates ve havucu da küp küp doğrayalım. Diğer tarafta eti haşlayalım. Tencereye margarinı koyup eritem, içine soğanı doğrayıp kavuralım, daha sonra haşlanmış eti koyup 2 dakika daha eti kavuralım. Üzerine kerevizleri, patatesleri, havucu ve suyu ilave edip pişirelim. Kereviz piştikten sonra 1 limonun suyunu ve yumurta sarısını iyice karıştırıp yemeğin içine yavaş yavaş ilave edelim. Tuzunu da kattıktan sonra bir taşım pişirip ocaktan alalım. Kerevizin yaprak kısmını doğrayıp yemeğin içine katıp karıştıralım, kerevizin yaprağı yemeğe değişik, çok hoş bir tat veriyor.