



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ AYVALI KEREVİZ

300 gr parça kuzu eti
2 orta boy soğan
Sıvı yağ
1 yemek kaşığı salça
2 orta boy kereviz
1 adet havuç
2 adet patates
1/2 ayva
1 tatlı kaşığı un
Tuz
Karabiber

Etlerimizi önceden güzelce pişirelim, düdüklü tencere ile olabilir. Önce soğanları sonra havuçları yağda kavuruyoruz. Etleri ve salçayı ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Arzuya göre küp küp ya da fotoğraftaki gibi kestiğimiz kereviz, küçük küçük doğradığımız patates ve ayvalarımızı tenceremize ekleyip üzerine bir tatlı kaşığı unumuzu ilave ediyoruz. Sebzelerimizi de kısa bir süre kavurduktan sonra yaklaşık 2 su bardağı sıcak suyumuzu, tuz ve karabiberimizi ekleyip kısık ateşte kerevizlerimiz yumuşayınca kadar pişiriyoruz.

