



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ EKŞİ KEREVİZ

- 3 adet kereviz
- 2 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 1 adet kereviz sapı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 adet limonun suyu
- Yarım kg dana eti
- Yeteri kadar et suyu
- Yeteri kadar tuz
- Yeteri kadar karabiber

Derin bir kasede küp şeklinde doğradığınız kereviz, patates ve havucu harmanlayın. 1 limonun suyu ve unu ekleyip iyice karıştırın. Tencerede margarin ve ayçiçeği yağın ısıtın. Kuşbaşı şeklinde doğranmış etleri ilave edip soteleyin. Etler suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip sotelemeye devam edin. Etlerin üzerini geçecek kadar sıcak et suyu ekleyip, etler yumuşayınca kadar pişirin. Etler pişmeye yakın sebzeleri ve doğradığınız kereviz sapını ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Sebzeler pişince ocaktan alın.