



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KEREVİZ (AYDIN)

1 kg üzerinde yeşil sapları da bulunan kereviz
300 gr dana kuşbaşı
1 kuru soğan
1-2 su bardağı kaynamış su
1 su bardağından biraz daha az haşlanmış nohut
1 tane patates
Domates salçası
Tuz
1 küçük çay bardağı zeytinyağı

Kerevizin yeşil sapları (en tepedeki maydanoza benzeyen kısmı hariç, az miktarda burasıda eklenebilir ama çok olursa yemeğe acı bir tat verir) 2-3 cm uzunluğunda doğranır ve iyice yıkanır. Kerevizin kendisi de soyularak biraz irice küpler şeklinde doğranır. Patatete aynı şekilde doğranarak kerevize eklenir. Kuşbaşı doğranmış dana eti suyunu bırakıp çekinceye dek pişirilir. Yemeklik doğranmış kuru soğan eklenerek kavrulur. Kereviz sapları eklenerek 4-5 dakika daha soğan ve et ile birlikte kavrulur. Salça eklenir. En son doğranmış kereviz, patates ve haşlanmış nohut, tuz ve su eklenerek yumuşayınca dek pişirilir. Yanında arpa şehriyeli pirinç pilavı ile servis edilir.

