



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ KEREVİZ DİZMESİ

- 1 kilogram Kereviz
- 500 Gram Kuşbaşı Et
- 2 Çorba Kaşığı margarin
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 2 Adet Küçük Doğranmış Soğan
- 1 Su Bardağı Su
- Tuz
- 1 Adet Yağlı Kağıt
- 1 Adet Limonun Suyu
- 2 Adet Yumurta

Kerevizlerin kabuklarını biraz kalın soyarak 6 eşit parçaya bölün. Kereviz parçalarının keskin kenarlarına, bıçakla keserek oval bir şekil verin. Hazırladığınız kerevizleri, kararmamaları için içine 1 çorba kaşığı un katılmış limonlu suya atarak, diğer malzemeler hazır olana dek bekletin. Kerevizleri hazırlayın. Bir tencereye yağı soğanları ve eti koyup, hafif kavurun. Bir bardak su ekleyip, hafif pişirin. Başka bir tencereye, kerevizleri sivri tarafları ortaya, geniş tarafları kenara gelecek şekilde dizin. Orta kısmı hafif açıp, etleri koyun. Üstünü örtecek kadar su ekleyip, üstünü kağıtla kapatıp, kapağını örtüp, pişirin. Limonun suyunu, yumurtalar ile iyice çırpın. Pişen yemeğin suyundan, bu karışıma azar azar katın. Sonra bu terbiyeyi yavaş yavaş yemeğe eklerken, karıştırarak bir taşım kaynatın; ateşten alın. Servis tabağına dikkatle ters çevirin.

Not: Kereviz aldığınızda, sap kısımlarını koparıp yemeğe katabilir, veya salatalarda kullanabilirsiniz. Ayrıca kurutup çorba gibi bazı yemeklerde baharat olarak da değerlendirebilirsiniz.