



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KEREVİZ

250 gr. dana kuşbaşı
3 adet orta boy kereviz
20 adet arpacık soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1'er adet patates, havuç ve kırmızı biber
1 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı un
Tuz, karabiber

Eti pişirin. Üzerine ayıklanmış arpacık soğanları ve tereyağını koyup çevirin. Küp doğranmış patates, havuç ve kırmızı biberi ilave edin. Kestiğiniz kerevizlerin içlerini oyun ve limonlu suda haşlayın. Haşladığınız sudan bir su bardağı alıp unla karıştırın. Bu karışımı etlerin içine boşaltın. Sebzeleri pişirin. Haşlanmış kerevizlerin üzerlerine etli karışımı pay edin. Nar taneleri ile süsleyin.