



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ KEREVİZ

1 kg. kereviz  
350 gr. kuşbaşı et  
2 kaşık sıvı yağ  
1 kaşık domates salçası  
2 baş kuru soğan  
Tuz  
1 limon suyu

Kerevizler soyulup, yıkanıp kuşbaşı doğranır. Soğanlar küçük küçük doğranıp yağda etler de suyunu çekene kadar beraberce pişirilir. Salça da yağda biraz kavrulur. Kerevizler tencereye konulup bir iki defa çevrilir. Tuz ve kafi miktarda su ilave edilip kerevizler yumuşayana kadar pişirilir. Ocaktan indirmeden 5 dakika önce limon suyu ilave edilir.