



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ NARLI KEREVİZ

4 adet kereviz  
300 gram kuşbaşı dana eti  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı salça  
1 çay bardağı nar tanesi  
1 adet patates  
1 adet havuç  
1 limon  
5 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Tencereye kuşbaşı etleri koyup suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Üzerine rendelenmiş soğanı, salçayı ve tereyağını koyun, 1 su bardağı sıcak su ekleyip 20 dakika pişirin. Bu arada başka bir tencerede küp doğranmış havuç ve patatesleri zeytinyağında 3 dakika kavurun. Kerevizleri temizleyip içlerini oyarak enginar görünümünde hazırlayın. Limonla ovun ve tenceredeki sebzelerin üzerine ters kapatın. Üzerine biraz su ekleyip kapağı kapalı 10 dakika pişirin. Servis tabağına kerevizleri koyup üzerine sebzelerle etleri karıştırıp ekleyin ve son olarak nar taneleri ile süsleyin.