



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SEBZELİ KEREVİZ

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

Eti, kendi suyunu salıp çekene kadar pişirin. Üzerine arpacık soğanları ve tereyağını koyup çevirin. Küp doğranmış sebzeleri ve kırmızı biberi ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Dilimlenmiş kerevizlerin içlerini oyun ve limonlu suda haşlayın. Haşladığınız sudan bir su bardağı alın ve unu içine katıp karıştırın. Bu karışımı etlerin içine boşaltın. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Haşlanmış kerevizleri servis tabağına alın ve üzerlerine etli karışımı pay edin.