



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TERBİYELİ KEREVİZ

THY Skylife

2 adet kereviz
500 gr kuzu kuşbaşı
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
2 adet limon
3 bardak et suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kerevizleri yıkayıp soyduktan sonra küp küp doğrayın. Tereyağında etleri ve soğanları kavurun, tuzu ve karabiberi ekleyin. Kavrulmuş etleri tavanın ortasına toplayın. Etlerin etrafına doğranmış kerevizleri ilave edin, üzerine kereviz saplarını ve et suyunu koyup kısık ateşte 20 dakika pişirin. Limonların suyunu sıkıp yumurta sarısı ile çırpın, içine kaynayan yemeğin suyundan ekleyip karıştırarak limonlu terbiyeyi yemeğe ağır ağır ilave edin. 10 dakika daha kısık ateşte pişirip sunun.

