



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ BASTISI

1 kg kereviz
1/2 limon suyu
250 gr kuşbaşı koyun eti
2 tane soğan
2 yemek kaşığı margarin
Yeterince baharat
1 tane yumurta
1/2 limon suyu
1/2 su bardağı haşlanmış kereviz suyu

Bir tencereye, ince doğranmış bir soğan, kuşbaşı etleri ve yağı koyun kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Biraz sıcak su ekleyin. Kerevizlerin kabuklarını biraz derince keserek çıkartın. Yıkayıp ortadan ikiye ayırın ve yarım parmak kalınlığında yarım ay biçiminde doğrayın. Limon suyu katılmış sıcak suya atarak 10 dk haşlayın. Pişen etleri, tencerenin ortasında toplayın, üzerine kerevizleri yerleştirin. Kalan soğanı ince yarım halkalar halinde doğrayıp üzerine koyun. Tuz, karabiber ve yeterli sıcak su ekleyip kısık ateşte 30 dk pişirin. Suyunu çekince indirin. Bir kapta yumurta ve limon suyunu çirpin, içine yavaş yavaş kerevizin sıcak haşlama suyundan katın. Kerevizi yuvarlak bir servis tabağına ters çevirin. Üzerine de terbiyesini dökün.

