



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ BASTISI

3 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
1 Su Bardağı haşlanmış kereviz suyu
1 Kg. kereviz
1 Adet yumurta
1 Adet limon suyu (küçük boy)
2 Adet orta boy soğan
1 Adet limon suyu (küçük boy)
250 gr kuşbaşı koyun eti

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 çırpın, içine yavaş yavaş kerevizin sıcak haşlama suyundan katın. Kerevizi yuvarlak bir servis tabağına ters çevirin. Üzerine de terbiyesini dökün.