



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ BASTISI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 gr kereviz
250 gr kuşbaşı veya kıyma
1 iri soğan
2 iri domates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
15 su bardağı su
Terbiyesi:
1 yumurta
1 limon suyu

Kerevizin kökü soyularak mire poix doğranır.
Yeşil saplarıyla birlikte haşlanarak süzülür.
Et bir tencerede kapağı kapalı olarak bıraktığı suyu çekinceye kadar pişmeye bırakılır.
Cızırdamaya başlayınca soğanı ekleyerek pembeleşinceye kadar kavrulur.
Etler tencerenin ortasına toplanarak etrafına kerevizler dizilir, sapları ara ara döşenir.
Tavaya domatesin suyu sıkılarak konur.
Tuz ve biber suya eklendikten sonra üzerine dökülür, hafif ateşte yumuşayınca kadar pişirilir.
Üzerine limon ve yumurta terbiyesi gezdirilir.