



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KEREVİZ MUSAKKASI

Malzemeler

1 kilo kereviz
1 tane soğan
250 gram kuşbaşı et
2 çorba kaşığı margarin 1 çay kaşığı biber
1 çay kaşığı baharat
Yarım limon
Tuz

Hazırlanışı

Kerevizin sap ve yapraklarını atın. Köklerini soyup uzunlamasına doğrayın ve yıkayın. Kaynar suda haşlayın. Diğer taraftan bir tencereye yağı ve ayıklayıp doğradığınız soğanı koyun. Kuşbaşı etlerle iyice kavurun. Kavrulduktan sonra etrafına kerevizleri dizin. Tuz, karabiber serpin. Üstüne iki parmak aşana kadar su koyup orta sıcaklıkta pişirin. Piştikten sonra servis tabağına ters çevirin, üzerine iki yumurtanın sarısı, bir fiske tuz ve yarım limon suyu ile iyice çırpın. Terbiyeyi yemeğe ilave edin, servis yapın.