



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KEREVİZ MUSAKKA

Yarım kilo kereviz  
2 baş soğan  
2 adet orta boy havuç  
2 adet orta boy patates  
250 gr. kuşbaşı et  
125 gr. katı yağ  
1 adet yumurta  
1 adet limon  
Yeterince, tuz, biber

### YAPILIŞI:

Kerevizin yaprakları ile sert dallarını kesip atınız. Kerevizleri soyarak iyice yıkayınız; Bir tencereye yağ koyarak soğanları sarartınız. Etlere ilave ederek iyice pişiriniz. Tuz ve biber ilave ediniz.

Etlere pişmeye yüz tutarken, doğranmış kereviz, havuç ve patatesleri ekleyiniz. Yarım bardak su ilave ederek pişiriniz.

Çırpma tasında bir adet yumurtayı kırıp çatalla iyice çırpınız, üstüne bir adet limonun suyunu ilave ederek çırpmaya devam ediniz. Kaynamakta olan kerevizin üstüne döküp bir süre daha pişirip ateşten indiriniz. Ilık servis yapınız.

---