



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEREVİZLİ GÜVEÇ

Koyunun sırt kemiklerinden testere ile düzgün parçalar çıkarınız. Bir buçuk saat soğuk suda bırakınız, sonra süzünüz, bolca suda kaynatınız, köpüğünü alınız, 2 baş ayıklanmış soğan, biraz doğranmış maydanoz ve kereviz kökünü güvece koyunuz. Tuzunu etlerin pişeceğine yakın serpiniz.

© lezzetler.com tarif no:53034 • adı:Kerevizli Güveç • gönderen:SelinH • indirme tarihi:12.04.2025 - 07:41