



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ KUZU

1 kg yağsız kuzu eti (tercihen buttan; bütün yağlan alınıp, kuşbaşı doğranmış)
2 1/2 su bardağı tuzsuz tavuk (ya da et) suyu
500 g küçük boy soğan (kabukları soyulmuş)
500 g mantar (yıkayıp kurulanmış)
8 kereviz sapı (doğranmış)
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2 taze biberiye dalı (ya da 1 kuru biberiye dalı)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
16 yarım ceviziçi (180 °C'a ısıtılmış fırında 10 dakika kızartılmış)

Bir tavayı harlı ateşe oturtup, iyice kızdırdıktan sonra, kuşbaşı etleri koyarak, her yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar sote edin. Sonra delikli kaşıkla bir tencereye aktarın, tavuk (ya da et) suyunu ekleyerek, tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşe oturtup, etleri 30 dakika pişirin.

Bu arada ateşi biraz kısıp, soğanları tavaya koyarak, orta ateşte 1 dakika sote edin. Mantarları ve kereviz sapı parçalarını ekleyip, sebzeleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (3 - 4 dakika) sote edin. Sonra tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Mısır nişastasını küçük bir kâsede 1 çorba kaşığı suyla karıştırıp, karışımı ateşteki tencereye ekleyin. Karıştırarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca tavadaki sebzeler, biberiye ve karabiberi ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak, karışımı 40 dakika kısık ateşte pişirin. Yarım ceviziçlerini ekleyip, 5 dakika daha pişirerek (tencerede, etleri örtmeyecek kadar pişme suyu kalmalıdır; daha fazla kalmışsa, ateşi açıp, biraz daha çekirin), tencereyi ateşten alın ve kerevizli kuzu kebabını 8 tabağa bölüştürerek, servis yapın.
