



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ VE ETLİ KEREVİZ

### Malzemesi

1 kg kereviz  
200 gr kestane  
200 gr dana kuşbaşı  
2 havuç  
2 soğan  
2 çorba kaşığı margarin  
2 çorba kaşığı domates salçası  
1 su bardağı sıcak su  
1 çorba kaşığı limon suyu  
2-3 dal dereotu  
Tuz  
Karabiber

Kerevizlerin kabuklarını soyun. Herbirini dörde kesip kararmamaları için limonlu suda bekletin. Kestanelerin üzerini bıçakla çizip haşlayın. Süzüp kabuklarını soyun ve herbirini ikiye kesin.

Soğanları soyup kıyın. Havuçları temizleyip küçük küçük doğrayın. Margarini tencerede eritip soğanı pembeleştirin. Eti ilave edin, suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Havuçları ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Salçayı sulandırıp ete ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp birkaç dakika kısık ateşte pişirin.

Kerevizi süzün. Kestane, kereviz, limon suyu, tuz ve karabiberi tenceredeki etli karışıma ilave edip harmanlayın. Kapağı kapalı olarak 5 dakika kendi suyu ile pişirin. Sıcak suyu döküp orta ateşte et ve sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Dereotunu yıkayıp kıyın. Yemeği servis tabaklarına alıp dereotu serpin. Sıcak olarak servis yapın.