



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI TERBİYELİ KEREVİZ

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

1 kg kereviz,
200 gr orta yağlı kıyma,
2 çorba kaşığı margarin,
1 çay kaşığı karabiber,
1 çorba kaşığı domates salçası,
1 baş soğan,
yarım demet maydanoz,
1,5 bardak su,
1 yumurta,
yarım limonun suyu,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Tencereye margarin ile ince ince doğranmış veya rendelenmiş soğan konur ve soğan renk de-ğiştirinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar kavrulunca kıyma katılır ve rengi de-ği-şinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Kıymanın rengi de-ğişince, 1 fincan ılık suda eritilmiş olan salça, karabiber, yaprak yaprak ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince doğranmış maydanoz ve yeteri kadar tuz ilave edilir kaşım 5 dakika kadar pişirilir. Bu süre sonunda tencereye, kabuklan soyulduktan sonra yıkanmış ve kuşbaşı doğranmış kereviz ve 1,5 bardak su konur. Birkaç defa karıştırıldıktan sonra 20-25 dakika kadar orta ateşte pişmeye bırakılır. Kereviz piştiğinde ateş iyice kısılır. Terbiyesi için, 1 yumurta ile yarım limonun suyu iyice çırpılır. Yemeğin suyundan yarım bardak kadar alınır ve çırpmaya ara vermeden azar azar bu karışıma dökülür. Terbiye hazır olunca, tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılarak, tencereye dökülür ve kısılmış olan ateş tekrar kuvvetlendirilir. Yemek biraz daha karıştırıldıktan sonra ateşten alınır ve servis tabağına boşaltılarak sıcak sıcak servis yapılır.