



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ TERBİYELİ KEREVİZ

Pakize Hakan

4 adet kereviz
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet yumurtanın sarısı
1 adet limonun suyu
Köfte için:
300 gram kıyma
1 adet küçük boy soğan
1 dilim bayat ekmek
Tuz, karabiber
Kızartmak için:
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Öncelikle köfteleri hazırlayın.

Kıymayı geniş bir kaba alıp üzerine rendelenmiş soğanı, ıslatılıp sıkılmış ekmeği, tuz ve karabiberi ilave edin.

Yoğurup arzuunuza göre köfteler hazırlayın.

Zeytinyağında kızartıp kenara alın.

Tereyağını bir tavaya alıp ince doğranmış soğanı ve halka doğradığınız havuçları birlikte sote edin.

Köfteleri ve elma dilimi şeklinde doğradığınız kerevizleri de tencereye ekleyin.

Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin.

Tuzunu ayarlayıp orta ateşte 20 dakika pişmeye

bırakın. Diğer taraftan yumurta sarısına limon suyunu ekleyip iyice çırpıttıktan sonra üzerine iki-üç çorba kaşığı pişmekte olan yemeğin suyundan ekleyin.

Hazırladığınız terbiyeyi azar azar yemeğe katın. 5 dakika daha pişirip ocaktan alın.

Sıcak servis yapın.

