



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ TERBİYELİ KEREVİZ (DÜDÜKLÜ)

2000 gram kereviz
120 gram sadeyağ, ya da margarin (6 çorba kaşığı)
200 gram kuzu eti
150 gram soğan (2 orta)
2 bardak su
Tuz
TERBİYESİ:
2 yumurta
1/2 limonun suyu
1 1/2 bardak kereviz suyu

Düdüklü tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ile, kemikli olarak kuşbaşı doğranmış 200 gram kuzu eti koyarak, etler hafif bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika, arada bir karıştırarak kavurmalı, sonra tencereyi ateşten alarak buna sırasıyla, 2 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, teker teker ayıklamak, bir parmak kalınlığında yarım ay şeklinde kesmek ve hemen tencereye atmalı, 2000 gram da kereviz kökü koyarak, düdüklü tencerenin kapağını sıkı bir şekilde kapatmalıdır. Sonra tencereyi yüksek ateşe oturtturarak, üstündeki düdük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve küçük ateşe oturtmalıdır. Diğer taraftan bir kuşaneye; 2 yumurta ile yarım limonun suyunu koyarak üç beş kez karıştırdıktan sonra bunlara; 1 kepçe kadar kaynamakta olan kereviz suyundan azar azar katmalı, sonra da bu terbiyeli küçük ateşteki kerevizlere koyarak ancak bir iki dakika daha ateşte bıraktıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

[ML® Terbiyeli Kereviz için tıklayın](#)