



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ TERBİYELİ KEREVİZ

1 kg. kereviz
300-400 gr. kuşbaşı et
2 kaşık yağ
1 kaşık domates salçası
2 adet soğan
Tuz
Terbiyesi için:
2 yumurta
1 limon

Eti bir tencereye koyup içine yağı, doğranmış soğanı, biberi koyunuz.
Orta hararetli ateşte soğanlar sararınca ve ette bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
Domateslerin kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayıp ete ilave edip 1-2 defa da domatesle kavurunuz.
Eler biraz pişince doğranmış kerevizleri ete ilave ediniz biraz öldükten sonra su ve tuzu koyunuz.
Orta hararetli ateşte et ve kerevizlerler yumuşayınca kadar pişiriniz.
İnmesine yakın terbiyesi konup bir taşım kaynatıp alınız. Servise sununuz.
Terbiyesi: 2 yumurta sarısı, 1 limon suyu ile iyice ezilir. Arzu edilirse unda konabilir. Sulandırıp yemeğe ineceğine yakın konur. Bir taşım kaynatılıp indirilir.

[ML® Terbiyeli Kereviz için tıklayın](#)