



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KEREVİZ

Kullanılacak malzeme:

2 kilo orta irilikte kereviz kökü,

6 çorba kaşığı sadeyağ,

3 bardak et suyu,

250 gram koyun veya kuzu eti,

iri 1 baş soğan,

1 kahve kaşığı kadar karabiber,

yeteri kadar tuz.

Terbiyesi için:

1/2 limonun suyu,

2 yumurta,

1/2 bardak kerevizin piştiği sudan.

Yapımı: Orta irilikteki kereviz köklerinin kabuklarını yarımşar santim kalınlığında soymalı. Sonra ayıklanmış kerevizleri uzunlamasına ortadan ikiye bölüp her parçayı yarini parmak kalınlığında ve yarım ay biçiminde parçalara doğramalı ve bunları kararmamaları için hemen içinde soğuk su bulunan bir tencereye atmalı. Kerevizlerin ayıklanması sona erince bunların suyunu dökmeli. Üzerlerine hafifçe eritilmiş 4 çorba kaşığı sadeyağla 1 kahve fincanı kadar et suyu dökmeli ve tencerenin kapağını örttükten sonra kabı çok kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Dibinin tutmaması için tencereyi vakit vakit sallamalı. Kerevizleri bu kuvvetli ateşte on dakika kadar pişirdikten sonra tencereyi ateşten indirip ılımaya bırakmalı. Bu işler olurken bir kuşaneye çentilince-sine doğranmış soğanları koymalı. 2 çorba kaşığı sadeyağla kuşbaşı kesilmiş eti de kattıktan sonra kuşaneyi kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Tuzunu da serptikten sonra kabın ağzını örtmeli ve vakit vakit karıştırarak kuşanedekileri yarım saat kavurmalı. Sonra etli soğanı kuşanenin ortasına toplamalı. Kuşanenin kenarına da bir kenarda tutulan kerevizleri düzenli bir biçimde istiflemeli, en üst sıraya gelince etlerin üstünü de kerevizle örtmeli. Kalan et suyuyla bir tutam tuzu kattıktan sonra kabın ağzını örtmeli ve kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Kuşanedekiler kaynamaya başlayınca ateşin kuvvetini azaltmalı ve kerevizler iyice yumuşayınca kadar bunları pişirmeli. Kuşanedeki su azalır ve kerevizler de daha pişmemiş olursa biraz daha su katılabilir. Kerevizler iyice pişince kuşaneyi ateşten indirmeli. Kuşanedekileri alabilecek çukur bir kabı kerevizlerin üstüne kapatmalı. Tabağı böylece tutup kuşanede kalan yarım bardak kadar suyu süzerek bir kenara almalı. Sonra tabağı kapalı gibi tutarak kuşaneyi başaşağı etmeli ve kerevizleri biçimlerini bozmadan çukur tabağa aktarmalı. Porselen küçük bir kâseye yumurtaları kırmalı. Bunları çabuk çabuk çırparken limonun suyunu katmalı. Çırpmaya ara vermeden kâseyi içinde kaynar su bulunan bir kabın içine oturtmalı ve limonlu yumurta ısınmaya başlayınca buna gene çırpmaya ara vermeden kerevizden süzülen suyu azar azar katmalı. Terbiye, düğün çorbası kıvamına gelinceye kadar çırpmaya ara vermeden benmari usulüyle pişirilmeli. Terbiye, kıvamını bulunca hemen etli kerevizin üstüne dökmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.