



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KEREVİZ

150 gr. Kuşbaşı et
1 Soğan
2 Kaşık sade yağ
3 Kereviz
2 Çorba kaşığı sade yağ
3 Bardak su 2 Yumurta
Yarım limon, tuz.

Kuşbaşı eti, rendelenmiş soğan, yağ ve tuzla, yarım saat pişirin. Kerevizi, yarım ay şeklinde doğrayıp yağ ve 1 bardak suyla 15 dakika pişirip indirin.

Sonra etleri tencerenin ortasına alıp etrafına kerevizleri dizin. 2 bardak su koyup pişirin. Sonra suyunu ayırın. Kalanı ters çevirerek bir kaba alın.

Yumurta ile yarım limon suyunu çırpıp, ateşte, kereviz suyuyla karıştırın, yemeğin üstüne dökün.
