



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TERBİYELİ ETLİ KEREVİZ

4 adet orta boy kereviz  
3 çorba kaşığı margarin  
250 gr. kuzu kuşbaşı  
2 adet havuç  
1 adet kuru soğan  
1 su bardağı bezelye  
2 su bardağı et suyu  
3 diş sarımsak  
karabiber  
tuz  
Terbiyesi için;  
1 adet yumurta sarısı  
yarım adet limon  
1 çorba kaşığı un

Sırasıyla soğan, et kavrulur, üzerine havuç, kuşbaşı doğranmış kereviz, sarımsak ve bezelye eklenir. Tuz ve karabiber katılır, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 25-30 dakika kadar pişirilir, daha sonra çırpılan terbiye malzemesi dökülür, 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınır.