



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TERBİYELİ KEREVİZ

6 kişilik Gerekli malzeme:

2 orta boy kereviz

Yarım kg kuşbaşı kuzu eti

1 soğan,

2 havuç

2 küçük patates

1 domates,

1 yemek kaşığı salça

1 yumurta sarısı

1 limon suyu,

Tuz

Soğanı rendeleyin. Kuşbaşı eti, büyük bir tencerede soğan ve tuzla harmanlayıp 1 su bardağı su ilave ederek pişirin.

Patates ve kerevizleri soyup kararmamaları için suda bekletin. Kerevizin yapraklarını temizleyerek yıkayın.

Havucu temizleyip halka halka doğrayın.

Suda beklettiğiniz patates ve kerevizleri halkalar halinde doğrayıp pişen ete havuçla birlikte ekleyin. Domates rendesi ve salçayı karıştırarak tencereye ilave edin.

Sebzelerin üzerini örtecek kadar su ekleyip tuz serpin. Sebzeler pişince doğradığınız kereviz yapraklarını yemeğin üzerine serpin ve 5-10 dakika daha pişirin.

Terbiyesi için 1 yumurta sarısı ve limon suyunu iyice çırpıp yemeğin suyuyla incelttikten sonra azar azar tencereye ekleyin. Ateşten alıp sıcak olarak servis yapın.