



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ ETLİ KEREVİZ

Malzeme:

1 kg. kereviz
250 gr. kuşbaşı dana veya kuzu eti
2 kaşık tereyağı veya 1 çay bardağı zeytinyağı
2 orta boy soğan
Sirke
1 limon
1 yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Soğanları ince ince kıyıp etlerle birlikte yağda iyice kavurun. Bir miktar su ilâve edip etleri kısık ateşte iyice pişirin. Kerevizleri soyup bol sirkeli suda 1-2 saat etler pişene kadar bekletin. Pişen etlere suyu süzölmüş orta irilikte doğradığınız kerevizleri ilâve edin. Kerevizlerin üzerini basacak kadar sıcak su ilâvesiyle kısık ateşte pişirin. Tuzunu ilâve edin. Ayrı bir kaptaki 1 limon suyu ve 1 yumurta sarısını yemeğin suyundan birkaç kaşık alarak iyice karıştırın. Bu karışımı yavaş yavaş ateşten aldığınız kereviz yemeğine ilâve edin ve karıştırın.