



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KEREVİZ

Malzemeler:

1 kilogram kereviz,
250 gram kuşbaşı et,
3 çorba kaşığı margarin,
2 yemek kaşığı salça,
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı un.

Terbiyesi için:

1 adet yumurta
1 adet limon.

Hazırlanışı:

Soyulmuş kerevizler, yarım limon suyu, 2 yemek kaşığı un katılmış suya küp şeklinde doğranır. Bu şekilde kerevizlerin kararması önlenir. Uygun bir tencereye yıkanmış etler konur ve suyunu çekmesi beklenir. Suyunu çeken ete 3 yemek kaşığı yağ ve ince doğranmış soğan eklenerek hafifçe kavrulur. İçine salça ve kerevizler ilave edilir. Tahta kaşıkla karıştırıldıktan sonra üzerini örtecek kadar su konup kısık ateşte 40 dakika kadar pişirilir. 1 yumurta sarısı, yarım limon suyu ile kâsede çırpılır. Yemekten alınan iki kaşık su yumurtaya ilave edilir. Hepsi iyice karıştırılıp yemeğin içine konur. Karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır.