TERBİYELİ HAŞLAMA

1 kg Kemikli Koyun veya Kuzu Eti
10 Su Bardağı Su
4 Patates
2 Havuç
7-8 Arpacık Soğanı
1 Küçük Kereviz
1 Çorba Kaşığı Margarin
5-6 Karabiber Tanesi
1 Çorba Kaşığı Un
3 Yumurta
1 Limon Suyu
Tuz

Sebzeleri temizleyip yıkayın. Patatesi iri parçalar halinde doğrayın. Kereviz ve havuçları dilimleyin, arpacık soğanları soyun.
Eti geniş bir tencereye yerleştirip 10 su bardağı su, parates, havuç, soğan, kereviz, karabiber taneleri ve yarım çorba kaşığı tuzu ekleyin. Kısık ateşte etler yumuşayıncaya kadar 1-1.5 saat pişirin.
Küçük bir tencerede margarini eritip unu pembeleşinceye kadar kavurun.
Karıştırmaya ara vermeden, kaynamakta olan haşlamanın suyundan iki bardak kadar ilave edin. Küçük bir kasede 3 yumurta sarısı ile limon suyunu çırpın ve unlu et suyuna ilave edin. Hazırladığınız terbiyeyi haşlamanın üzerine azar azar döküp 2-3 dakika sonra ateşren alın. Sıcak olarak servis yapın.

ML® Terbiyeli Tavuk Haşlama için tıklayın

Fotoğraf "zemine" tarafından gönderildi. 10.01.2015