



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KEREVİZ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

750 g kereviz
1 adet limonun suyu, kerevizi bekletmek için
1 çorba kaşığı un, kerevizi bekletmek için
2 adet orta boy patates
2-3 adet orta boy havuç
60 ml zeytinyağı
250 g arpacık soğan, soyulmuş
600 ml su, kaynar
1 tatlı kaşığı tuz
3-4 dal maydanoz, ince kıyılmış
Terbiye için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı un
1 adet limonun suyu
200 ml pişirdiğiniz yemeğin kaynar suyu

Kerevizlerin kabuklarını soyduktan sonra ortadan ikiye sonra dörde bölüp, iri parçalar halinde doğrayın.

Kararmaması için limonlu ve unlu suyun içinde bekletin.

Patatesin kabuğunu soyduktan sonra kereviz ebadında doğrayın. Havucun dış kabuğunu bıçakla kazıyın ve orta kalınlıkta halka halka doğrayın.

Orta boy bir tencereye zeytinyağını koyup ısıtın. Arpacık soğanları ekleyin ve 3-4 dakika kavurun. Ardından havucu ve patatesi ekleyin. 2-3 dakika sebzeleri kavurduktan sonra üzerine kaynar su ve tuzu ilâve edin. 20-25 dakika sonra patates tam pişmeden içine kerevizi ilave edin.

Küçük bir kâsede yumurta sarısı, un ve limon suyunu çırpın. Devamlı karıştırarak yemeğin suyunu azar azar yedin.

Hazırladığınız terbiyeyi kerevize ilave edip hemen ateşten alın. Yemeği maydanozla süsleyerek servis edin.

Not: Terbiyeye lezzet vermek için küçük bir diş ezilmiş sarımsak ilave edebilirsiniz.