TERBİYELİ KEREVİZ

Malzeme:
1 kg kereviz
3 kaşık yağ
1.5 bardak su
300 gr kuzu eti
Terbiyesi:
yarım limonun suyu
1 yumurta
yarım bardak kerevizin piştiği su

Yapılışı:
Bir tencereye kıyılmış soğan, tereyağ, et, tuz, karabiber konarak 25 dakika kavrulur.
Kabukları soyulmuş, kuşbaşı doğranmış kerevizleri ilave ederek kısık ateşte pişirilir.Kereviz yumuşayınca 1,5 bardak saçak su ilae edilir. Kerevizler iyice yumuşayınca bir kapta yumurta çırpılır. Limon ve sıcak kereviz suyundan ilave edilip yumurta sıcağa alıştırılır. Karışım kerevize ilave edilerek karıştırılıp, servis yapılır.

Not: Kereviz çok vitaminli bir sebzedir. Yendiğinde vücuda zindelik verir ve zekayı açar.

© lezzetler.com tarif no:23597 • adı:TERBİYELİ KEREVİZ • gönderen:turfanda • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:59