



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TERBİYELİ KEREVİZ

3 çorba kaşığı PINAR tereyağ  
250 gr. PINAR parça kuzu eti  
300 gr. PINAR süt  
1 kg. Kereviz  
1 adet soğan  
Yeterince et suyu  
tuz, karabiber  
Terbiye için:  
2 adet yumurta sarısı  
1/2 su bardağı  
1/2 limon suyu

Tencerede yağı eritin. Kuşbaşı etleri tencereye aktarın etler bıraktıkları suyu çekene kadar kavurun. Soğanları piyazlık doğrayıp tencereye ekleyin ve 3 dk. kavurun. Üzerine et suyu ile hazırlanmış suyu da katıp tuzunu ve biberini ekleyerek, ağır ateşte etler yumuşayana dek pişirin. Kerevizleri derince soyarak 4 parçaya bölün. Yayvan bir tencereye dizin. Üzerine etli harcı, suyuyla birlikte dökün. (Gerekirse yeniden su koyarak, yemeğin suyunu ayarlayın.) Tencereye girebilecek büyüklükte bir porselen tabağı ters çevirerek kerevizlerin üzerine kapatın. Tencerenin kapağında örterek pişmeye bırakın. Bu arada yemeğin terbiyesini hazırlayın. 2 yumurta sarısını çırpıp yarım su bardağı su ve limon suyunu karıştırın. Hazırladığımız limonlu suyu yavaş yavaş ve yemeğin suyuyla ısıtarak yemeğe yedirin.

[ML® Kereviz Oturtma için tıklayın](#)

[ML® Terbiyeli Kereviz için tıklayın](#)