



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KEREVİZ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Yemek Kaşığı biber salçası
500 gr kuşbaşı et
3 Adet kereviz
1 Adet soğan
0,5 Adet limon
1 Yemek Kaşığı domates salçası
1 Adet yumurta

Kerevizleri soyup iri küpler halinde doğrayarak limonlu suda bekletin.Etleri suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Yağı ve yemeklik doğranan soğanları ekleyip soğanlar sararınca kadar soteleyin.Salçaları ilave edip kavurun. Kerevizleri, tuzu dört bardak kaynamış su ekleyerek pişirin. İnmesine yakın Yumurta ve limon suyunu çırparak yemeğe koyup bir taşım kaynattıktan sonra servis yapın.