TERBİYELİ KEREVİZ

1,5 kilo kereviz
4 baş soğan «orta»
150-200 gr. kuşbaşı koyun eti.
1 küçük paket yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 bardak su
2 yumurta sarısı
yarım limonun suyu

Kerevizlerin kabuklan ince ve keskin bir bıçak ile soyulup iri iri doğranırlar ve suya atılırlar. Soğanlar iri doğranıp bir tenceredeki yağda 5 dakika kadar bört-türüldükten sonra, kuşbaşı etler de ilâve edilip 30 dakika etler suyunu salıp, çekene kadar kavrulur. Sonra buna yıkanıp süzülmüş olan kerevizler, su, tuz ve bir çay kaşığı toz şeker de konarak tencerenin kapağı kapatılıp 1,5 saat kadar hafif ateşte «tıkırdatarak» pişirilir. İndirileceğine yakın içinden bir kepçe su alınıp ayrılır. Bir kabın içinde ve gayet küçük ateş üstünde, yumurtaların sarıları ve limon suyu bir çatalla çırpılıp, kepçedeki sıcak kereviz suyu da azar azar ilâve edilerek yedirilir. Böylece hazırlanmış olan bu yumurtalı terbiye, kaynamakta olan kerevize katılarak, yemek bir taşım daha kaynatılıp ateşten alınarak sıcak servis yapılır.

ML® Kereviz Ezmesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9985 • adı:TERBİYELİ KEREVİZ • gönderen:Belkıs • indirme tarihi:08.05.2024 - 14:30