



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KİŞ TÜRLÜSÜ

MALZEMELER

2 Soğan
6-7 Pırasa
300 gr Kereviz
2 Havuç
150 gr Kuşbaşı Koyun Eti
2 Çorba Kaşığı Margarin
3 Şu Bardağı Sıcak Su
2 Yumurta Sarısı
1/2 Limon Suyu
Tuz, Karabiber

YAPILIŞI

Soğanları küçük küpler halinde doğrayın. Margarin tencerede eritip soğan ve eti ilave edin. Etler suyunu salıp tekrar çekinceye kadar yaklaşık 20 dakika kavurun. Sıcak su ve tuz ekleyip kapağı kapalı olarak yarım saat kadar pişirin.

Pırasaları temizleyip yarım parmak kalınlığında doğrayın. Kerevizi yarım ay şeklinde dilimleyin. Havuçları verev olarak ince ince dilimleyin. Doğranmış pırasa, kereviz ve havucu ete ilave edip kısık ateşte yarım saat daha pişirin.

Geniş bir kasede yumurta sarıları ve limon suyunu çırpın. Yemeğin suyundan yarım su bardağı kadarını ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığınız terbiyeyi yemeğin üzerine gezdirerek döküp 5-6 dakika sonra ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Terbiyeli Pırasa için tıklayın](#)