



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ REZENE KÖKÜ

THY Skylife

5 rezene kökü
250 g kuzu kuşbaşı
1 orta boy kuru soğan
½ limon suyu
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Tencerede tereyağı ve zeytinyağı eritilip, küp doğranmış soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Kuşbaşı etler tencereye alınıp kavrulur. Etler suyunu salıp çektikten sonra iki su bardağı su eklenir ve pişmeye bırakılır. Etler yumuşayınca rezene kökleri ilave edilir ve ocağın altı kısılıp pişmeye bırakılır. Ayrı bir kâsede un, limon suyu, bir çay bardağı soğuk su çırpılır ve pişmiş olan rezenenin suyuna yedirilir. Sıcak olarak servis edilir.