



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ VE SEBZELİ BUT HAŞLAMA

4 adet Lezita Piliç But
2 diş sarımsak
1 adet kereviz
2 adet havuç
2 adet patates
1 kuru soğan
2-3 kaşık sıvıyağ
Tuz
Terbiyesi İçin
Yarım limon suyu
2 çorba kaşığı un
2 diş sarımsak
1 adet Lezita Yumurta sarısı

Patates, kereviz ve havuçları soyup doğrayın. Soğanı bütün olarak soyun. Piliç butları geniş tabanlı bir tencereye dizin. Soğanı ilave edin. Biraz tuz ekleyip kapağını kapatın ve pişmeye bırakın. Kereviz yapraklarını ayırın. Sebzeleri 2-3 kaşık yağda yüksek ateşte çevirerek sote edip pişmekte olan butlara ilave edin. Yumuşayana kadar pişirin.

Limon suyu, yumurta sarısı, un ve 2 diş ezilmiş sarımsağı iyice çırpın. Haşlama suyundan bir kepçe kadar alıp terbiyeye karıştırın. Karışımı yavaşça tencereye ilave edip bir taşım daha kaynatın. Kereviz yapraklarını ilave edip yemeği 10 dakika kadar dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Terbiyeli Tavuk Haşlama için tıklayın](#)

[ML® Terbiyeli Tavuk Haşlama \(görsel\)](#)

