YUFKADA ETLİ KEREVİZ

Malzeme
- 3 yemek kaşığı Sana zeytinyağlı margarin
- 4 adet kereviz
- 250 g kuzu kuşbaşı
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet havuç
- 1 su bardağı bezelye
- 1 adet limonun suyu
- 2 su bardağı et suyu
- 3 diş sarımsak
- tuz ve karabiber
- terbiyesi için :
- 1 adet yumurta sarısı
- ½ adet limonun suyu
- 1 yemek kaşığı un
- üzeri İçin:
- 2 adet yufka
- 100 g Sana zeytinyağlı margarin
- 1 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı
1. 100 g Sana zeytinyağlı margarini küçük bir tavaya koyup eritin. Eriyen Sana zeytinyağlı margarinin ılıtın.
2. Kerevizleri kuşbaşı doğrayıp limonlu su da bekletin.
3. Havuçların kabuklarını kazıyıp tavla zarı büyüklüğünde kesin.
4. Kuru soğanın kabuklarını ayıklayıp elma dilimi şeklinde doğrayın.
5. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
6. Yayvan bir tencereye Sana zeytinyağlı margarini koyup kızdırırın. İçine kuzu kuşbaşıları ilave edip etler iyice kavruluncaya kadar pişirin.
7. Etler suyunu çekince içine elma dilimi şeklinde doğradığınız kuru soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
8. Soğanlar pembeleşince içine doğranmış kerevizleri, bezelyeleri ve havuçları ilave edip karıştırın.
9. Daha sonra içine kıyılmış sarımsakları, limon suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırdıktan sonra en son olarak et suyunu ilave edip sebzeler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin.
10. Terbiyesi için küçük bir kâseye yumurta sarısını, limon suyunu ve unu koyup bir çatal yardımıyla çırpın.
11. Sebzeler pişince yemeğin suyundan terbiyeye ilave edip karıştırdıktan sonra soslu terbiyeyi yemeğe ekleyip bir taşım kaynatıp kenara alın. Terbiyeyi ekledikten sonra yemeği fazla kaynatırsanız kesilir.
12. Yufkanın tekini tezgâhın üzerine yayıp üzerine bir fırça yardımıyla erimiş Sana zeytinyağlı sürün.
13. Yağlı yufkanın üzerine ikinci yufkayı koyup tekrar erimiş Sana zeytinyağlı margarin ile yağlayın.
14. Yufkayı yağlanmış tepsinin içine yerleştirip kenarlarını dışarı sarkıtın.
15. Etli kerevizlerin suyunu süzüp yufkanın üzerine yerleştirin. İlk kat yufkanın kenarlarını içeri katlayıp üzerine erimiş Sana zeytinyağlı sürün.
16. İkinci kat yufkayı da katlayıp Sana zeytinyağlı ile yağladıktan sonra en son olarak üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısını sürün.
17. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında yemeğin üzeri kızarana kadar pişirin.
18. Yemeğin ayırdığınız sosunu servis etmeden önce ısıtın. Servis tabağına ilk önce yemeğin sosunu koyup üzerine dilimlediğiniz yufkada etli kerevizi koyup taze dereotu ile süsleyip arzuya göre sarımsaklı yoğurt ile birlikte servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28590 • adı:Yufkada Etli Kereviz • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:30.04.2024 - 16:39