



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

TERBİYELİ KEREVİZ



- 4 Orta boy kereviz
- 1 Adet iri kuru soğan
- 1 Adet iri havuç
- 1 Su bardağı bezelye konservesi
- 6 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 2 Su bardağı sıcak su
- Terbiyesi İçin;
- Yarım Çay bardağı limon suyu
- 1 Adet yumurta
- 1 Çorba kaşığı un

- # Çukur bir kaba 5 su bardağı soğuk su, 1 çorba kaşığı un ve yarım limonun suyu konur. İçine soyulmuş, küp şeklinde doğranmış kerevizler atılır.
- # Bir tencereye zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca ince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir.
- # Kapağı kapalı olarak soğan şeffaflaşana kadar pişirilir. Üzerine tavla zarı şeklinde doğranmış havuç katılır, 5 dakika pişirilir.
- # Daha sonra limonlu sudan alınmış kereviz, konserve bezelye ve tuz eklenir. 2 su bardağı sıcak su ilave edilir.
- # Orta ateşte kerevizler yumuşayana kadar pişerken terbiye malzemesi olan limon suyu, un ve yumurta iyice çırpılır.
- # Pişen yemekten 1 – 2 kaşık terbiyeye eklenir, kerizlerin üzerine gezdirilir, karıştırılır, ocaktan alınır.
- # Ilık ya da soğuk olarak sofraya getirilir.

Not: Limonlu, unlu su kerevizin kararmasını önlediği gibi özgün kokusunu da hafifletir.