

Etli Terbiyeli Pirasa Yemegi

Malzemeler

750 gr halka seklinde dogranmis pirasa
250 gr. kusbasi kuzu eti veya ayni miktarda yemeklik kiyma
1 adet halka seklinde dogranmis havuc
1 fincan pirinc
1 adet et su tablet
1 adet kucuk kupler seklinde dogranmis domates
1 adet yemeklik dogranmis kuru sogan
2-3 dis sarimsak
2 dal ince dogranmis yesil sogan
1 tane incecik dogranmis kirmizi biber
1 yemek kasigindan az domates salcasi
1,5 yemek kasigi tereyag
1 adet yumurta sarisi
1 adet limonun suyu
Tuz,
baharat

Yapilisi

Oncelikle tenceremizi alalim.Kuru soganlari, yagi koyalism pembelesene kadar kavuralim, icine eti veya kiymayi ilave edelim uzerine yumurta ve limon haric butun malzemeyi ilave edelim, sebzelerin hepsini biraz kavuralim, uzerini ortecek kadar sicak su koyalism,iyice pisirelim ve ocaktan almaya yakin yumurtayi limon suyu ile iyice cirpalim yemegin suyundan bir kasik alip yine cirpalim, karisimi yemegin uzerine dokup bir tasim daha kaynatalim,ocaktan alalim. uzerini maydanoz ile susleyip sicak olarak servis yapalim.ellerimize saglik