

Terbiyeli Etli Kereviz Yemegi

Malzemeler

1 tane buyuk kereviz (yemeklik dogranmis)
1 tane kup seklinde dogranmis patates
1 tane dogranmis havuc
200 gr kiyma
1 tane yemeklik dogranmis kuru sogan
3-4 dis sarimsak
1 yumurta
1 tane limon suyu
1 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi un
2 tane dogranmis yesil biber
1 kasik margarin veya 2-3 yemek kasigi sivi yag
Yarim demet dereotu
Tuz,
karabiber

Yapilisi

Oncelikle kereviz, patates, havuc yemeklik dograyin, tuzlu ve limonlu suda bekletin.Daha sonra tencereyi alin soganlari yag icinde iyice kavurun, uzerine kiymayi ve salcayi koyarak yine kavurun, uzerine sebzeleri ilave edin, 2 -3 su bardagi su koyarak pismesini bekleyin ve uzerine unu serpin , pismesine yakinda, bir kasede yumurta ve limon suyunu iyice cirpin, yemegin suyundan 3-4 kasik ilave edin ve karistirin, karisimi yemegin uzerine dokun ve 5 dk. daha pisirin,ocaktan alin uzerine dereotu ekleyerek sicak servise sunun.ellerimize saglik