



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Tərbiyəli Kərəviz

Terbiyeli Kereviz



- 4 Orta boy kərəviz
- 1 Ədəd iri quru soğan
- 1 Ədəd iri kök
- 1 Su stəkani göy noxud konservi
- 6 Şorba qaşığı zeytunyağı
- 1,5 Şirinəyyat qaşığı duz
- 2 Su stəkani isti su
- Tərbiyəsi Üçün;
- Yarım Çay stəkani limon suyu
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Şorba qaşığı un

- # Çuxur bir kobud 5 su stəkani soyuq su, 1 şorba qaşığı un və yarım limonun suyu qoyular. İçinə soyulmuş, küp şəklində doğranmış kərəvizlər atılar.
- # Bir qazana zeytunyağı qoyular, orta atəşdə istilənincə incə yeməli doğranmış quru soğan əlavə olunar.
- # Qapağı bağlı olaraq soğan şəffaflaşana qədər bişirilər. Üzərinə tovla pərdəsi şəklində doğranmış kök qatılar, 5 dəqiqə bişirilər.
- # Daha sonra limonlu sudan alınmış kərəviz, konserv göy noxud və duz əlavə olunar. 2 su stəkani isti su əlavə edilər.
- # Orta atəşdə kərəvizlər yumşalana qədər bişərkən tərbiyə vəsaiti olan limon suyu, un və yumurta yaxşıca çırpılar.
- # Bişən yeməkdən 1 - 2 qaşığı tərbiyəyə əlavə olunar, kərəvizlərin üzərinə gəzdirilər, qarışdırılar, ocaqdan alınar.
- # İliq ya da soyuq olaraq süfrəyə gətirilər.

Not: Limonlu, unlu su kərəvizin qaralmasını önlədiyi kimi xüsusi qoxusunu da yüngülləşdirər.