



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KUZU UYKULUK

Malzeme:

1 adet soğan

4-5 adet defne yaprağı

1 çay kaşığı Tane karabiber

1 baş sarımsak

4 adet kereviz

1 limonun suyu

Tuz

Pane için :

4 çorba kaşığı Galeta unu

4-5 dal taze biberiye

4-5 dal taze kekik

1/2 demet maydanoz

4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

2 adet yumurta

Kereviz terin için :

2 adet kereviz

1 adet patates

1 adet soğan

2 su bardağı su

1 limonun suyu

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Un

Yarım demet dereotu

Tuz

Kereviz terin için ceviz büyüklüğünde doğranmış kereviz ve patatesleri, dörde bölünmüş soğanı, su, un, limon suyu, zeytinyağı ve tuzu ilave edin. Sebzeleri yumuşayınca kadar pişirin. Daha sonra mutfak robotu yardımı ile ezip püre haline getirin. İnce kıyılmış dereotu ile jelatin yapraklarını ekleyin. Terin kalıbına paylaştırıp buzdolabında soğumaya bırakın. Bir tencerenin içine 1 litre kadar suyu aktarın. Tuz, dörde bölünmüş soğan, ikiye bölünmüş sarımsaklar, defneyaprakları ve tane karabiberleri ilave edin. Su kaynayınca uykulukları ekleyin. 5-6 dakika haşlayıp uykulukları tencerenin içinden delikli bir kepçe yardımıyla alın. Zarlarını dikkatlice temizleyin. Bütün kerevizlerin kabuğunu soyup limon suyu ilave edilmiş kaynar suyun içinde haşlayın. Kerevizleri kaynayan suyun içinden alıp soğumaya bırakın ve ortasını dolma oyacağı ile çıkartıp boşluk oluşturun. Pane için galeta ununun içine kıyılmış biberiye, kekik ve maydanozu ilave ederek karıştırın. Zarlarını temizlemiş olduğunuz uykulukları önce una sonra çırpılmış yumurtaya, en son olarak da baharatlı galeta ununa buladıktan sonra kızgın yağda kızartın. Kızartılmış uykulukları kerevizlerin içine doldurun. Akdeniz yeşillikleri, haşlanmış sebzeler ve kereviz terinle birlikte servis yapın.