



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ BEĞENDİ

6 kişilik gerekli malzeme:

2 kereviz

1 yemek kaşığı un

1.5 su bardağı süt

1 yemek kaşığı margarin

1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi,

Yarım limon suyu

250 gr kuşbaşı kuzu eti

1 soğan

2 yemek kaşığı margarin

1 tatlı kaşığı salça

2 diş sarımsak

Tuz,

karabiber,

muskat rendesi

Kerevizi soyup iri parçalara bölün. Limonlu suda kerevizler haşlanıncaya kadar pişirip süzgece alın. Blenderde püre haline getirin.

Margarini tencerede eritip unu ilave ederek pembeleşinceye kadar karıştırın. Azar azar sütü ilave edip topaklanmaması için hızlı hızlı karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin. Tuz ve rendelenmiş muskat ile tatlandırıp kaşar peyniri ve kereviz püresini ekleyerek karıştırın.

Soğanı piyazlık doğrayın. Yağı tencerede eritip soğan ve kuşbaşı eti kavurun. Salça ve sarımsağı ilave edip karabiber serpin. Tencereye 1 su bardağı su döküp etler yumuşayıncaya kadar pişirin.

Hazırladığınız kereviz püresini servis tabağına alın. Üzerine etleri yerleştirip ince kıyılmış maydanoz serpin ve sıcak olarak servis yapın.