



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ CİPSİ

Michael Montignac

1 adet limon suyu
Aldığı kadar ayçiçek yağı
2 adet kereviz
çay kaşığı tuz

Kerevizleri soyup cips gibi ince ince halkalara kesin. Bunları tuzlu limonlu kaynar suda 5 dakika haşladıktan sonra iyice süzün ve mutfak havlusu arasında kurutun. Kerevizleri kızgın ayçiçek yağına atın ve patates kızartır gibi kızartın. Kerevizler pembeleşince delikli kepçe ile çıkarıp mutfak havlusu üzerine yayarak yağlarını emdirin. Tuzlayıp servis yapın.

Not: Bu cipsler tüm kırmızı etlerin yanına yakışır.