



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ PANE

4 adet orta boy kereviz
1 adet limonun suyu
1 su bardağı un
Birer tutam köri ve pulbiber
2 adet yumurta
Tuz, karabiber

Limon suyunu, kerevizleri haşlayacağınız tencereye alın. Kerevizleri soyup, yarım santim kalınlığında doğradıktan sonra tencereye koyun ve limon suyuyla harmanlayın. 5 dakika bekletip, üzerini örtecek kadar sıcak su ve tuz ilave edin. Ocağa oturtup 15 dakika haşlayın. Daha sonra süzüp, kurulayın. Ayrı bir kapta un, köri, karabiber, pulbiber ve tuzu karıştırın. Yumurtaları biraz tuzla çırpın. Kerevizleri önce unlu karışıma, sonra da yumurtaya bulayıp, kızartın.