



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEREVİZ PÜRELİ BONFİLE

- 3 kereviz
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı süt
- 20 gram kaşar peynir
- 500 gram ince dövülmüş bonfile
- 2 dal biberiye
- 1 çorba kaşığı kekik
- 2 çorba kaşığı tane karabiberi
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle kerevizleri limonlu suda haşlayıp süzün. Üzerine tereyağını ve sütü ekleyip iyice ezin. Püre haline getirip içine rendelenmiş kaşar peynirini koyup karıştırın. Bu arada biberiyeyi, karabiberi, kekiği bir kabın içinde harmanlayın. Bu baharat karışımını etin her tarafına serpin. Elinizle yedirin. Tereyağını eritip içine etleri çevirerek kızartın. Bir fırın kabına alın. 200 derecedeki fırında 20 dakika daha pişirin. Püreyle birlikte servis tabağına alıp dilimlenmiş etiyle birlikte servis yapın.