



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ CORDON BLEU

1 paket Banvit Cordon Bleu
800 gr kereviz (5-6 cm uzunluğunda doğranmış)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 baş orta boy sarımsak
50 gr tereyağı
1 demet maydanoz (kıyılmış)

Kerevizleri zeytinyağı ile iyice harmanlayın ve kabuklu sarımsaklarla beraber bir fırın tepsisine koyup 160°C fırında yaklaşık 1 saat, üzeri açık olarak kerevizler yumuşayana kadar pişirin. Aynı bir kaba alıp sıcak tutun. Sarımsakları ikiye kesip kabuklarını ayırın ve bir tavaya koyun. Tereyağı ve maydanozu ilave edip, yağ eriyinceye kadar karıştırarak pişirin. Aynı tavaya kerevizleri katıp, sarımsaklarla harmanlayın. Banvit Cordon Bleu'leri önceden ısıtılmış 220°C fırında yaklaşık 15 dak. pişirin ve sarımsaklı kerevizler ile beraber servis yapın.

