



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KEREVİZ

- 2 adet kereviz
- 2 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 adet patates
- 2 adet defne yaprağı
- 1 adet havuç
- 2 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı margarin
- 100 gr krem peynir
- 3-4 dal kereviz yaprağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Kerevizler yıkanıp ayıklanır, küp şeklinde küçük parçalara dölünür tencereye küp doğranmış soğan, kıyılmış sarımsak ve margarin konarak kavrulur daha sonra halka kesilmiş havuç ile kavurmaya devam edilir ilave olarak patates, defne, sıcak su, kıyılmış kereviz yaprakları eklenir sebzeler suyunu çekip yumuşayınca kadar pişirilir sonra defne yaprağı tencereden çıkarılır tencereye tuz, karabiber konur ve yemeyi ocaktan alınır fırın kabına koyulur ve üzerine krem peyniri dökülür üzeri kızarana kadar fırında pişirilerek sıcak servis edilir.

