



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUSKATLI KEREVİZ GRATEN

2 baş soğan  
1 diş sarımsak  
50 gram yağ  
5 dilim tost ekmeđi  
250 ml süt kreması  
3 adet yumurta  
600 gram kereviz  
4 yemek kaşığı limon suyu  
1 ay kaşığı tozşeker  
Rendelenmiř muskat  
Tuz  
Kekik  
Karabiber

Soğan ve sarımsağı soyup kıyın. Kekikle birlikte 20 gr. yağ ile kavurun. Ekmekleri küp şeklinde doğrayın, kalan yağ ile kavurun. Soğanlarla karıştırıp yuvarlak bir fırın kabının içine yayın. Krema ve iki yumurtayı karıştırın. Tuz, karabiber ve muskatı ekleyin. Yarisini ekmeklerin üzerine dökün. Bir tencerede bol, tuzlu su kaynatın, şeker ve limon suyunu ekleyin. Kerevizi soyun, ince rendeleyin. Kaynamakta olan suda 1 dakika haşlayın. Hemen süzüp soğuk suya tutun, szlmeye bırakın. Kalan yumurtanın sarısını beyazından ayırın. Sarısını yumurtalı kremanın ayırdığınız yarisine katın. Kerevizleri bu krema ve tuz ile karıştırın. Yumurta beyazını kar haline gelene kadar çırpın. Kerevizlere katın ve fırın kabındaki ekmeklerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

