



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KEREVİZ

4 adet kereviz
1 adet tavuk göğsü
1 adet limonun suyu
5 çorba kaşığı tereyağı
3 dilim kabukları alınmış ekmek
2 su bardağı süt
100 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
2 çorba kaşığı mayonez
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Soyulup halka halka doğranmış kerevizleri, limon suyu eklenmiş suda 10 dakika haşlayın. Tavukları iki çorba kaşığı tereyağında kızartın. Kerevizleri süzün. Kalan yağa küp doğramış ekmek dilimlerini ve sütü ekleyin. Ekmekleri tahta bir kaşıkla ezin. Rendelenmiş kaşar peyniri, mayonez, tuz, karabiber ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Beş dakika pişirip ocaktan alın. Yağlanmış tepsiye bir sıra kereviz, bir sıra tavuk dizin. En üste sütlü harcı gezdirin. 200 derece fırında 25- 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "sis" tarafından gönderildi. 13.12.2015