



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEŞAMELLİ KEREVİZ

2 Ad.Kereviz  
Kırmızıbiber  
1 Limonsuyu  
1 Bardak Krema  
5 Kasık Un  
2 Kasık Tereyağı  
1 Bardak Süt  
Kasar Rendesi  
Tuz  
Karabiber

Kerevizler temizlenir, iri iri rendelenir. Limon suyu ile ıslatılır. Kremanın yarısı eklenir, orta ateşte diri kalacak şekilde pisirilir. Un tereyağında hafifce kavrulur. Sütü ekleyip karıştırılır. Kremanın kalani, tuz, hindistancevizi eklenip 2-3 dakika pisirilir. Kereviz kırmızı biberle karıştırılıp fırın kabına yayılır. Üzerine besamel sosu döküp kasar rendelenerek ısıtılmış fırında 10-15 dakika pisirilir