



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BEYAZPEYNİRLİ HARDAL SOSLU KEREVİZ

2 tatlı kaşığı hardal tohumu  
1/2 tatlı kaşığı Dijon hardalı (ya da normal hardal)  
1/2 tatlı kaşığı sirke  
100 g yağsız beyazpeynir  
1 büyük kereviz (yaklaşık 500 g kabuğu soyulup, ince şeritler halinde doğranmış)

Kalın dipli küçük bir tavaya hardal tohumlarını koyup, tavayı ateşe oturtarak, tohumlar çıtırdamaya başlayınca kadar (birkaç saniye) ısıtın. Tavayı ateşten alıp, hardal tohumlarını küçük bir kâseye aktararak Dijon hardalı (ya da normal hardal), sirke ve beyazpeyniri ekleyin ve krema kıvamı alınca kadar karıştırın. Kereviz şeritlerini geniş bir tabağa yerleştirip, üstlerine beyazpeynirli sosu dökerek, her yanları sosa bulanana kadar karıştırdıktan sonra servis yapın (ya da servis saatine kadar buzdolabında bekletip, dolaptan aldıktan sonra bir kez daha karıştırarak servis yapın).

NOT:BEYAZPEYNİRLİ HARDAL SOSLU KEREVİZ FRANSA'DA BAŞLANGIÇ YEMEĞİ OLARAK SERVİS YAPILIR.