



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ISPANAKLI KEREVİZ

4 baş kereviz
750 gr ıspanak (sadece yaprakları)
300 gr kıyma
1 baş kuru soğan
1 ay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pulbiber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 ay kaşığı tane karabiber
1 orta boy kırmızı etli biber (kappa)
4 diş sarımsak
Beşamel sos;
1 lt süt 2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için;
150 gr kaşar rende

Kerevizler yıkanıp ayıklanır, kararmaması için limonlu suyun içinde bekletilir. Ayrı bir tencerede kıyma ile soğan sotelenir. Salça ve baharatlar konup, ıspanak ilave edilir birlikte sotelenir. Kerevizler ince halka şeklinde doğranır. Yarı, hafifçe yağlanmış borcam tepsiye balık sırtı dizilir. Un tereyağında kavrulur. Soğuk süt azar azar ve sürekli karıştırarak aktarılır, muhallebi kıvamına gelince ocağın altı söndülür. Hazırlanan beşamel sos, kereviz dizisinin üzerine beşamel sosun yarı bota edilir. Üzerine kıymalı ıspanak sotesi döşenir. Bir sıra daha kereviz balık sırtı döşenir. Aynı sıra ile beşamel sosun kalanı ve kalan kıymalı ıspanak sotesi yayılır. Üzerine uzunlamasına ince kesilmiş kappa biber ile süslenir. Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında 40 dk. Pişirilir. Fırını kapattıktan sonra tepsinin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilip, tekrar 1 dk fırınlanıp çıkarılır. Sıcak servis edilir.

