



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KEREVİZ

Malzemeler:

- 1 kg kereviz
 - 1 adet iri kuru soğan
 - 100 gr kıyma
 - 1 çorba kaşığı salça
 - 5 çorba kaşığı sıvı yağ
 - 1 tatlı kaşığı tuz
- ### Üzeri için:
- 2 su bardağı süt
 - 2 çorba kaşığı un
 - 3 çorba kaşığı sıvı yağ
 - 1 tutam rende kaşar

Hazırlanışı:

Kerevizler soyulur, arzu edilen şekilde doğranır. İçinde limon suyu bulunan suda yarım haşlanır. Bu arada başka bir tencerede ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Kıyma eklenir, suyunu salıp çekene kadar pişirilir, salça ve tuz eklenir, birkaç dakika sonra ateşten alınır. Haşlanmış, süzölmüş kereviz fırın kabına aktarılır. Üzerine kıymalı malzeme yayılır. Küçük bir tencerede un ve yağ kavrulur. Unun kokusu gidince soğuk süt katılır, az tuz eklenir. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirilir. Kıymalı harcın üzerine gezdirilir. En son rende kaşar serpilir. 190 derece ısıtılmış fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.