



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KEREVİZ

- 3 adet kereviz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 diş sarımsak
- 1/2 demet maydanoz

Fırını 165 dereceye ayarlayın.

Kerevizleri temizleyin ve saplarını ayırın.

Kerevizleri küp küp doğrayın. Havuç ve patatesleri de kerevizle aynı boyda olacak şekilde doğrayın.

Isıya dayanıklı fırın kabını yağlayın.

Bütün sebzeleri bir kabın içinde birleştirin. Tuz, karabiber ve zeytinyağıyla birbirine iyice harmanlayın.

En son dövülmüş sarımsağı ilave edin.

Fırın kabına aromalandırılmış sebzeleri alın ve fırında 15-20 dakika pişirin.

Sebzeler yumuşayınca fırından çıkartın ve kaşar peyniri rendesini ilave edip tekrar fırınlayın.

Peynirler eriyince fırından çıkartıp, ince ince kıyılmış kereviz saplarıyla servis edin.

