



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KEREVİZ PÜRELİ KEBAP

Malzemeler:

3 adet orta boy kereviz
3 adet orta boy patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı süt
100 gram kaşar peyniri
1 kilogram kuşbaşı et
1 küçük kutu bezelye
2 küçük boy havuç
1 baş soğan
1 sap kereviz
1 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 kaşık un
Karabiber

Hazırlanışı:

Kereviz ve patateslerin kabuğunu soyduktan sonra kabaca küp halinde parçalayın. Üzerini kaplayacak kadar su ile bir tencereye koyup tuzu ilave edin. Sebzeler yumuşayınca süzüp püre haline getirin. Tereyağı, süt, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Havuçları kazıyıp halkalara doğrayın. Kereviz sapı ve soğanı kıyarcasına doğrayın. Tencereye eti, yağı ve soğanları koyup, et kendini bırakıp suyu buharlaşınca kadar kavurun. Sulandırılmış salçayı ekleyin. Bir kaç kere çevirip üzerini örtecek kadar sıcak su koyun. Yumuşayınca kadar pişirin. Pişmesine yakın sebzeleri ve defne yaprağını atın. Ateşten almadan 20 dakika önce bezelyeleri ekleyin. Yarım bardak suyu kalıncaya kadar pişirin. Ateşten alıp unu serpererek koyun ve karıştırın. Fırın kabını yağlayın, pürenin 3'te 1'ini kalıbın tabanına yayın. Üzerine eti koyun. Kalan püreyle üzerini kapatın. Rendelenmiş kaşar peyniri serpip, fırında pembeleştirin.