



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ROKALI KEREVİZ

Malzeme:

2 adet patates

3 adet kereviz

2 adet soğan

1 demet roka

200 ml krema

1 çay kaşığı köri

1 tatlı kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

Tuz, karabiber

Soğanları kıyıp zeytinyağında kavurun. Patatesler ve kerevizleri soyup çips inceliğinde kesin. Rokaları yıkayıp kıyın. Fırın kabının içine sırasıyla kerevizin yarısı, karamelize edilmiş soğanlar, patates, roka ve en üste de kalan kereviz dilimlerini yerleştirin. Üzerine kremayı gezdirin, köriyi serpiştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin. Fırın kabından çıkardıktan sonra dilimleyerek servis yapın.
