



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SOSLU KEREVİZ

Emine Beder

4 iri boy kereviz
150 gr. kıyma (yağsız)
2 iri boy soğan
1 çorba kaşığı salça
1 demet maydanoz
A çorba kaşığı sıvı yağ
1/2 limon suyu
tuz
karabiber
Sosu için:
1 yumurta
2,5 su bardağı süt
2,5 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı sıvı yağ
100 gr kaşar peyniri
tuz

Kerevizleri derince soyup kalın yuvarlak dilimler halinde keserek tencereye dizelim. Üzerlerine limonlu su ilave ederek haşlayalım. Kereviz dilimlerini bir fırın kabına aralıksız dizelim. Tavaya sıvı yağı alalım, küp doğranmış soğanları ve kıymayı ilave edip birkaç dakika kavuralım. Salçayı tuzu, karabiberi kıyılmış maydanozu ilave edip birkaç kez çevirelim. Kıymalı harcı kerevizlerin üzerine yayalım. Bir tencereye sıvı yağı alıp unu ilave ederek birkaç kez çevirelim. Sütü ve tuzu ilave edip sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Sosu ılıttıktan sonra içine yumurtayı kırarak karıştıralım. Kıymalı harcın üzerine sosu yayıp kaşar rendesi serperek ısıtılmış 200 derece ısıtılı fırında üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim.