



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇİM SÜZME YOĞURTLU KİTİR ELMALI KEREVİZ

- 1 iri kereviz
- 2 dolu avuç ceviz
- 1 yeşil elma
- 2 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 çorba kaşığı İçim Süzme Yoğurt
- 1-2 çorba kaşığı tahin
- Üzeri için:
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam pul biber
- 2 dal maydanoz
- Çıtır yufka için,
- 1 yufka
- 1 çorba kaşığı İçim süzme yoğurt
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı

2 avuç cevizi havanda dövün veya kabaca doğrayın. Parçalanmış cevizleri ısınmış tavaya ekleyin ve kendi yağı çıkıp hafif renk alana kadar kavurun.

Kerevizlerin kabuklarını soyun ve rendenin büyük tarafında rendeleyin.

Geniş bir tavaya 4 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin ve rendelediğiniz kerevizleri tavaya koyun ve yüksek ateşte kavurun. Karıştırırken kerevizleri ezmemeye dikkat edin.

4 diş sarımsağı bütün halde tavaya ekleyip 1 çay kaşığı tuz ile kerevizleri renkleri dönünceye kadar güzelce kavurun.

Ayrı bir kaptaki 4 çorba kaşığı İçim süzme yoğurda 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1-2 çorba kaşığı tahin ve tavada kavrulmuş 4 diş sarımsağı da ezip ekleyin ve pürüzsüz oluncaya kadar çırpın.

Kerevizler renk değiştirdikten sonra tavanın altını kapatın ve sıcaklığı hafif gidince yoğurda ekleyin. Yeşil elmayı da küp küp kesin ve yoğurda ekleyip, karıştırın.

Servis tabağına tahinli yoğurtlu kerevizi yayarak koyun. Üzerine zeytinyağı gezdirip, pul biber serpiştirin ve maydanoz yaprakları ile süsleyin.

Çıtır yufka için 1 yufkayı açıp içine birer çorba kaşığı süzme yoğurt ve zeytinyağını karıştırıp sürün. Yufkayı ikiye katlayıp fırında veya tavada renk alıp çıtır çıtır olana dek pişirin.

Kabaca yufkaları kırıp tabağın yanına yerleştirince servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:180260 • adı:Çim Süzme Yoğurtlu Ktır Elmalı Kereviz • gönderen:dolu • indirme tarihi:08.04.2025 - 00:49