



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALIPTA KEREVİZ PÜRELİ KANEPE

500 gr kereviz
1,5 yemek kaşığı tereyağı
100 gr süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 adet salatalık
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Kerevizleri haşlayın. Haşlanan kerevizlerin kabuklarını soyup sıcakken 1,5 yemek kaşığı tereyağı ve tuz ile beraber püre haline getirin. Slikon kalıplara yerleştirin. Ortalarını çay kaşığı yardımı ile fazla derin olmayacak şekilde alın. Soğuduktan sonra slikon kalıptan çıkarın. Süzme yoğurda dövülmüş sarımsak ekleyin. Kereviz pürelerinin ortasına koyun. 2 yemek kaşığı sıvı yağda toz kırmızı biberi kavurun. Toz biberi süzme yoğurdun üzerine gezdirin. Ortası alınmış salatalık dilimi ile süsleyip servis yapın.

