



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ BEĞENDİLİ KADINBUDU KÖFTE

1 paket Banvit Kadınbudu Köfte
2 adet orta boy kereviz
1/2 adet limonun suyu
200 ml su (kaynar)
2 çorba kaşığı tereyağı
1,5 çorba kaşığı un
150 ml süt
Tuz
Tane karabiber

Kerevizleri soyup, kalın elma dilimi şeklinde doğrayın. Körpe sap ve yapraklarını ayırın. Kerevizlerin üzerine hemen limon suyu gezdirin.

Limonlu kerevizlerin üzerine suyu gezdirip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, yumuşayınca kadar, yaklaşık 15 dak. pişirin ve süzün. Soğumadan, püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin.

Tereyağını ısıtıp, unu katın. Kısık ateşte ve karıştırarak, hafif sararıncaya kadar kavurun.

Karıştırmaya devam ederek, sırasıyla ve yavaş yavaş kereviz püresi ve sütü ilave edin. Tuz ve karabiber serpip, 3-4 dak. daha pişirin .

Kerevizin sap ve yapraklarını ince ince kıyıp, kereviz beğendinin üzerine serpin.

Kadınbudu köfteleri, ambalajında önerilen şekilde ısıtıp, tabaklara paylaşırın. Kereviz beğendi ile birlikte servis yapın.

