



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ CİPSLERİ VE KİŞNİŞLİ SOS

Malzeme:

- 2 adet kereviz
- Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı krem peynir
- 3-4 dal taze kişniş

Kerevizleri soyup cips inceliğinde kesin. Kızgın yağda kızartın. Cipslerin fazla yağının süzülmesi için kağıt bir havlunun üzerine aktarın. Sos için, kişnişi kıyıp kaseye alın. Krem peynir ve yoğurdu ekleyip karıştırın. Kereviz cipslerini kişnişli dip sos eşliğinde servis yapın.
