



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ GRATEN

MALZEMELER

2 Adet Soğan
1 Diş Sarmısak
Kekik
50 gr. Margarin
5 Dilim Tost Ekmeği
250 ml. Süt Kreması
3 Adet Yumurta
Tuz, Karabiber
Rendelenmiş Muskat (küçük hindistancevizi)
600 gr. Kereviz
4 Yemek Kaşığı Limon Suyu
1 Çay Kaşığı Toz Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Soğan ve sarmısakı soyup kıyın. Kekikle birlikte 20 gr. yağ ile kavurun. Ekmekleri küb şeklinde doğrayın, kalan yağ ile kavurun. Soğanlarla karıştırıp yuvarlak bir fırın kabının yayın. Krema ve iki yumurtayı karıştırın. Tuz, karabiber ve muskatı ekleyin. Yarisini ekmeklerin üzerine dökün. Bir tencerede bol tuzlu su kaynatın, şeker ve limon suyunu ekleyin. Kerevizi soyun, ince rendeleyin. Kaynamakta olan suda 1 dakika haşlayın. Hemen süzüp soğuk suya tutun, süzölmeye bırakın. Kalan yumurtanın sarısını beyazından ayırın. Sarısını yumurtalı kremanın ayırdığınız yarisine katın. Kerevizleri bu krema ve tuz ile karıştırın. Yumurta beyazını kar haline gelene kadar çırpın. Kerevizlere katın ve fırın kabındaki ekmeklerin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.