



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ KIZARTMASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 adet yumurta
2 adet kereviz
3 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
½ adet limonun suyu
½ su bardağı galeta unu
Tuz
Karabiber
Kızartmak İçin:
Ayçiçek yağı

Kerevizin kabuğunu soyun ve yuvarlak şekilde dilimleyin. Kaynayan limonlu suya atarak 10 dakika haşlayın. Haşlandıktan sonra kurulayarak bir kenara alın. Yumurtayı bir kaseye alıp çırpın. Galeta unu, tuz, karabiber, rendelenmiş parmesan peynirini bir kasede harmanlayın. Kereviz dilimlerini ilk önce yumurtaya sonra galeta unlu karışıma bulayın Tavada sıvıyağı kızdırın ve hazırladığınız kerevizleri bu yağda kızartın. Kızaran kerevizleri kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını süzdürün. Sevdiğiniz soslarla birlikte servis edin.

