



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ OGRETEN

4 adet orta boy kereviz
1 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
yarım tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
başemel sos için;
1,5 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı un
1,5 çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

İlk işlem olarak kerevizler soyulur, yarım daire şeklinde doğranır. Kararmaması için limonlu suya bırakılır. Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine sudan alınmış süzölmüş kerevizler, tuz, pul biber ve 1 su bardağı su eklenir, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır. 30 - 35 dakika pişirilir. Diğer tarafta başemel sos için, un ve tereyağı pembeleşene kadar kavrulur, üzerine ince akıtarak soğuk süt katılır, tuz da eklenir. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Hazırlanan kerevizli karışım, fırın kabına aktarılır, üzerine başemek sos gezdirildikten sonra kaşar serpilir, önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.