



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ OTURTMA

Malzemesi:

6 orta boy kereviz

400 gram koyun kıyması

2 baş soğan

2 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı karabiber

6 su bardağı su

2 kahve fincanı un

2 su bardağı süt

3 tane yumurta

100 gram kaşarpeyniri

1 demet maydanoz

5 kaşık sadeyağ veya margarin.

Kerevizler 1 santim kalınlığında yuvarlak olarak kesilir. Kabukları soyulur. Tencereye konulur. 5-6 bardak su konulur ve .yarım saat haşlanır. Bir tepsiye çıkarılıp ortasına kavru lan kıyma konur. Üzeri krema ile kapatılır. Kızgın fırında pembeleşinceye kadar kızartılır. 2 kaşık yağ ile soğan rendesi pembeleşinceye kadar kavrulur. 1 bardak su ile salça ezilir, kavru lan soğana konulur. Kıyma, karabiber, tuz da konularak 15 dakika kavrulur. Kıyma süzdürülüp, salçası ve kereviz bir tepsiye konulur. Kıyma da kerevizin üzerine serpiştirilir. 2 kaşık yağ ile un beraber 2 dakika bir telle karıştırılarak kavrulur. Süt ilave edilir. Koyulaşmaya kadar tekrar telle karıştırılır. Ateşten indirildikten sonra, yumurtalar kırılır, kaşarpeyniri rendesi, tuz konulur, iyice karıştırılıp kerevizlerin üzerine dökülür.

ML® Kereviz Oturtması (görsel)