



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ PANE (FRANSA)

MALZEMELER

1 Kg. iri Kereviz
100 gr. Un (2/3 su bardağı)
1 Yemek Kaşığı Limon Suyu
Tuz, Karabiber
2 Adet Yumurta
60 gr. Galeta Unu (1/2 su bardağı)
3-4 Dilim Limon
60 gr. Rendelenmiş Kaşar Peyniri
150 ml. Sıvı Yağ (2 çay bardağı)

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizleri soyun, ikiye bölün, 1 cm. kalınlığında parçalar halinde dilimleyin.
Tuzlu ve limonlu suda limon dilimlerini de ilave ederek 15 dakika haşlayın.
Soğuk suya tutup süzün. Kağıt havlu ile kurulayın. Tuz ve karabiber serpin.
İlk önce una, sonra çirpilmış yumurtaya, en son galeta ununa ve peynir rendesine bulayın.
Sıvı yağı orta ateşte ısıtın ve kereviz dilimlerini bu yağda kızartın. Fazla yağının süzülmesi için kağıt havlu üzerine çıkartın.
Sosla veya garnitür olarak yemek yanında servis yapın.