



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ PANE

<https://www.elele.com.tr>

3 kereviz
1 limonun suyu
2 su bardağı su
Sarımsaklı yoğurt
Pane için:
3 yumurta
1 su bardağı un
1.5 su bardağı mısır unu
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Ayçiçeği yağı

Kerevizlerin kabuklarını soyun. Yarım parmak kalınlığında daire şeklinde dilimleyin. Su dolu bir kaba yarım limonun suyunu sıkın ve kerevizleri bu kaba alın. Suyu ve kalan limon suyunu kerevizlerle birlikte tencereye ilave edip orta ateşte haşlayın. Mısır unu ve unu ayrı kaplara alın. Üzerilerine tuz ve karabiber serpin. Başka bir kapta yumurtaları çırpın. Haşladığınız kereviz dilimlerini önce una ardından çırpılmış yumurtaya ve son olarak mısır ununa bulayın. Ayçiçeği yağın tavaya alıp ısıtın. Kerevizleri kızartın. Servis tabağına alın. Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın.

