



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ PANE

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet orta boy kereviz
1 adet limonun suyu
1 adet yumurta
Yarım su bardağı un
Yarım su bardağı ince rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ
Sos için:
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı mayonez
5-6 dal kıyılmış dereotu
1 diş ezilmiş sarımsak
Tuz

Kerevizleri soyup halka şeklinde doğrayın. Limonlu suda yumuşayınca kadar haşlayın. Bir kaba un koyup içine tuzu ve karabiberi ekledikten sonra karıştırın. Ayrı bir kaptaki yumurtayı kırıp çırpın. Diğer bir kaba da rendelediğiniz ya da bıçakla ince ince kıydığınız kaşar peynirini koyun. Suyunu süzdüğünüz kerevizleri önce una, sonra yumurtaya, ardından kaşar peynirine sonra tekrar una bulayın. Kızdırdığınız yağda kızartın. Kerevizleri fazla yağın alması için havlu kağıt üzerine koyun. Sos için gerekli malzemeleri ayrı bir kasede karıştırın. Kereviz panellerinin yanında servis yapın.

