



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEREVİZ PANE

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)

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. Kâğıt havlu ile kurulayın. Tuz ve karabiber serpin. İlk önce una, sonra çirpılmış yumurtaya, en son galeta ununa ve peynir rendesine bulayın. Sıvı yağı orta ateşte ısıtın ve kereviz dilimlerini bu yağda kızartın. Fazla yağın süzülmesi için kâğıt havlu üzerine çıkartın. Sosla veya garnitür olarak yemek yanında servis yapın.