



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ PANE

3 adet kereviz
Yeteri kadar su
1/2 limonun suyu
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı pul biber
2 adet yumurta
1 ay bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Kerevizleri temizleyip halkalar halinde doğrayın. Üzerini geçecek kadar su ve limon suyu ekleyerek 20 dakika haşlayıp kurulayın. Bir kapta; un, pul biber, karabiber ve tuzu karıştırın. Başka bir kapta yumurtaları çırpın. Üçüncü bir kaba da kaşar peynirini koyun. Kerevizleri önce una, sonra yumurtaya, ardından kaşar peynirine, sonra yeniden una bulayın. Daha sonra kızgın yağda önlü arkalı kızartın. Dilerseniz yoğurtla servis yapın.



Fotoğraf "Hiç Kimse" tarafından gönderildi. 01.01.2015