



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZ PİZZASI

- 2 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 tutam kekik
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 5 dilim tost ekmeđi
- 3 adet yumurta
- 1 kutu krema
- Tuz, karabiber
- 4 adet kereviz
- 4 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tozşeker

Yemeklik doğranmış soğan ve kıyılmış sarmısağı kekikle birlikte yağın yarısıyla kavurun. Tost ekmeğlerini kúp kúp keserek kalan yağda kızartın, soğan ve sarımsaklarla karıştırarak fırın tepsisine yayın. İki yumurta, krema, tuz ve karabiberi çırpın. Yarısını ekmeğlerin üzerine dökün. Kerevizleri rendeleyin, kaynamakta olan suda bir dakika haşladıktan sonra soğuk sudan geçirin. Bir yumurtanın sarısını ve kerevizleri kremalı karışıma ekleyin. Yumurta akını kar yapın ve kerevizlerle karıştırın. Bu karışımı ekmeğlerin üzerine boşaltarak 175 derece fırında pişirin.