



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZ PÜRELİ PİRZOLA

700 gram pirzola  
3 adet limonlu suda haşlanmış kereviz  
1 çorba kaşığı tereyağı  
50 gram kaşar peynir rendesi  
3 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı un  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Çeyrek kırmızlahana  
4 çorba kaşığı sirke  
Kekik, karabiber, tuz

Kerevizleri 5 dakika kadar limonlu suda haşlayıp rendeleyin. Tavada tereyağını ve unu 2 dakika kavurun üzerine rendelenmiş kerevizi ekleyin ve ezerek karıştırın. İçine kaşar peyniri rendesini de ekleyip ezilmiş sarımsaklarla karıştırın. Etleri zeytinyağında ovalayın ve tavada iki yüzünü de pişirin. Pişen püresinin üzerine etleri de yerleştirip servis tabaklarına aktarın. Yanına lahanaları ince kıyıp sirke döküp karıştırıp ve sıcak olarak ikram edin.

