



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ PÜRELİ PİRZOLA

6 adet pirzola
1 soğan
Kekik, karabiber, tuz
4 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet kereviz
1 adet patates
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kırmızı toz biber

Püreyi hazırlamak için öncelikle soğanı ve sarımsağı soyup mutfak robotunun içine alıp ince bir şekilde kıyın. Üzerine rendelenmiş çiğ kerevizi, haşlanmış, ezilmiş patatesi ekleyip karıştırmaya devam edin. Son olarak yoğurdu da ekleyip karışımı tamamlayın. Bu sosu tavuk ve et yemeklerinizde hatta salata sosu olarak bile kullanabilirsiniz. Etlerin üzerine zeytinyağı ve baharatları döküp 15 dakika dinlendirin. Ardından da yağsız bir tavada iki yüzünü de pişirip servis tabağına sosla birlikte yerleştirip ikram edin.



Fotoğraf "Güney" tarafından gönderildi. 30.10.2015