



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ PÜRELİ TAVUK

400 gram tavuk kuşbaşı et
3 adet kereviz
1 çorba kaşığı tereyağı
50 gram kaşar peynir rendesi
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet közlenmiş kırmızıbiber
6 dilim kepekli ekmek

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 katıp ezilmiş sarımsakları çekirdekleri çıkartılmış karıştırın. İstenirse içine közlenmiş kıyılmış kırmızı biber atılabilir. Tavuk etlerini ayrı bir tavada kavurup kereviz püresinin üzerine yerleştirip servis tabaklarına aktarın.