



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ PÜRESİ

350 gr kereviz, soyulmuş, temizlenmiş
2 çorba kaşığı un
70 gr İçim Tereyağı
1 su bardağı İçim Süt
Limon
Tuz

Kerevizi biraz limon suyu ile bol suda haşlayın. Başka bir tencerede un, İçim Süt ve İçim Tereyağı ile katı bir beşamel hazırlayın. Kerevizin yapısı biraz yumuşaktır bu yüzden beşamelin oldukça katı olması gerekli. Tüm malzemeyi birleştirin ve blender kullanmadan el ezicisi ile tamamen ezerek pürüzsüz hale getirin. Bu püreyi özellikle kırmızı et olmak üzere tüm ızgara etlerle servis yapabilirsiniz.

