



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KEREVİZ SAPINDA ORDÖVR

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

Çok körpesinden 18 sap kereviz,  
100 gram tereyağı,  
2/3 bardak zeytinyağı,  
50 gram rokfor peyniri,  
2 limon,  
50 gram gravyer peyniri,  
50 gram konserve edilmiş ton balığı,  
1 çorba kaşığı kapari,  
2 yumurta,  
3 adet yeşil zeytin,  
1/2 demet maydanoz,  
1 çorba kaşığı ançüez ezmesi,  
1 tatlı kaşığı hardal,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Çok körpesinden seçilecek 18 sap kerevizin dışlarındaki ipliksel bölümü kazıyıp çıkarmalı. Başlarındaki yeşilliği de kestikten sonra limonlu ve tuzlu suda diriliklerini kaybetmeyecek kadar haşlamalı.

Tereyağının yarısını bir porselen kâseye koyup çırparak iyice köpürtmeli ve krema durumuna getirmeli. Sonra buna azar azar iyice ezilmiş rokfor peynirini katmalı.

Tuzlayıp biberledikten sonra yağla peyniri birbirine iyice yedirmeli. Sonra bu karışımı sıkma şırıngasına koymalı. Şırıngaya tırtıllı ağzını yerleştirdikten sonra karışımı kereviz saplarından altısına bölerek sıkmalı. Ton balığını ezerek ince telli süzgeçten geçirmeli. Yeşil zeytinlerin çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunları da kıyarçasına ince doğramalı. Yumurtanın birini 9 dakika kaynatarak alakok yapmalı. Sonra kabuğunu soyup dilim dilim doğramalı. Dilimlerin arasındaki sarıları bir yere toplayıp bunları iyice ezmeli, kaparileri sıkıp suyunu giderdikten sonra bunları kıyarçasına ince doğramalı.

Tereyağının öbür yarısını gene bir porselen kâseye koyup çırpmalı ve köpürtüp krema durumuna getirmeli. Sonra buna süzgeçten geçirilmiş ton balığıyla ezilmiş yumurta sarısını azar azar katmalı. Kapariyle zeytinleri de kattıktan sonra karışımı birbirine iyice yedirmeli. Sonra sıkma şırıngasına doldurulacak karışımı kereviz saplarından altısının içine bölerek sıkmalı.

Yumurtanın sarısı, zeytinyağı, yarım limon ve tuzla biberden yararlanarak bir mayonez hazırlamalı. Mayonez iyice köpürünce yavaş yavaş karıştırarak buna ançüez ezmesiyle hardalı azar azar katmalı. Karışım birbirine iyice yedirildikten sonra bunu da sıkma şırıngasına koymalı ve kalan altı kereviz sapına bölerek sıkmalı.

Ordövrlerin kereviz yapraklarına sıkılması tamamlanınca bir servis tabağına bunları biçimli bir şekilde yerleştirmeli. Tabağın ortasını ve çevresini yıkandıktan sonra yaprak yaprak koparılmış maydanozla süslemeli. Kerevizlerin arasını ince dilimlere doğranmış gravyer peyniri ve yumurta akı dilimleriyle süsledikten sonra tabağı sofraya çıkarmalı.