



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ KEREVİZ

1/2 paket Banvit Misket Köfte
3 adet kereviz
1/2 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan (iri doğranmış)
2 adet domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış, küçük küp doğranmış)
1/2 demet dereotu (ince kıyılmış)
Tuz, tane karabiber, kekik (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
150 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)

Kerevizleri ortadan 2'ye kesin.

Kaynar bol suya, limon suyu ve sirkeyi ekleyip kerevizleri katın. Hızlı ateşte 10 dak. haşlayıp süzün ve ortalarını çorba kaşığı ile oyun. Çıkan içleri küçük küp doğrayın.

Tereyağını ısıtıp soğanları katın. Orta ateşte karıştırarak yumuşayınca kadar yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek, kereviz içlerini ve köfteleri katıp 3-4 dak. daha soteleyin. Domates, dereotunun yarısı, tuz, karabiber ve kekiği katıp harmanlayın ve çanak kerevizlerin içine paylaşın.

Kerevizleri yağlanmış fırın kabına dizin, üzerlerine peynir serpin ve önceden ısıtılmış 180°C fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 15-20 dak. pişirin.

Kalan dereotunu serpererek servis yapın.

