



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SEBZELİ PİZZA

- 2 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 5 dilim tost ekmeği
- 3 adet yumurta
- 1 kutu krema
- Tuz
- Karabiber
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş muskat
- 4 adet kereviz
- 4 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı toz şeker

Soğanları soyup, yemeklik doğrayalım. İnce kıyılmış sarımsağı da ekleyelim. 1 çorba kaşığı tereyağında, kekiği de ilave ederek 1-2 dakika kavuralım. Tost ekmeçlerini küp küp keserek kalan tereyağında kızartalım. Daha önceden kızarttığımız soğan ve sarımsaklarla birlikte bir fırın tepsisine yayalım. 2 yumurta ile kremayı birlikte çırpalım, tuz, karabiber ve muskatı ekleyelim. Bu karışımın yarısını ayırarak ekmeç ve soğan karışımının üzerine dökelim. Bir tencerede tuz, toz şeker ve limon suyu ekleyerek bol su kaynatalım. Kerevizleri kararmamaları için su dolu bir kaba rendeleyelim. Rendelediğimiz kerevizleri kaynamakta olan suda 1 dakika haşladıktan sonra süzerek soğuk sudan geçirelim ve bir kenarda süzölmeye bırakalım. 1 yumurtanın sarısı ile akını ayıralım. Yumurta sarısını ve haşlanmış kerevizleri kalan yumurtalı krema karışımına ekleyelim. Ayırdığımız yumurta akını kar gibi oluncaya kadar çırpalım ve kerevizlerin üzerine dökelim. Bu karışımı fırın tepsisinde beklettiğimiz ekmeçli karışımın üzerine boşaltarak önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 30 dakika pişirelim. Daha sonra servis yapalım.