



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KEREVİZ FIRINDA

MALZEMELER

1 büyük boy kereviz (soyulmuş,dörde kesilmiş)
1 adet sıkılmış limon
200 gr doğranmış mantar (kıyım kesilmiş)
1 adet doğranmış soğan (kıyım kesilmiş)
2 adet doğranmış çarliston biber
100 gr sıvı yağ
Yeterince tuz ve biber
100 gr rendelenmiş kaşar
Beşamel sosun malzemesi:
100 gr un
600 gr süt
Yeterince tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizi soyduktan sonra dörde kesip limonla kaynamış suda haşlayıp soğuk suya çıkarın.

Bu arada beşamel sosu yapmak için tencereye yağ koyun. Yağ eridikten sonra un ilave edin. Çırpma teliyle un pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra sütü ilave ederek yumurta sarısı ve tuzu ilave edin.Sos bir kere kaynadıktan sonra ocaktan alın.

Bu arada kerevizin harcını elde etmek için bir tavada soğan, mantar ve biberleri bir güzel kavurun. Yaptığınız bu malzemeyi kerevizlerin üstüne koyun.

Beşamel sosu da mantarların üstüne koyup kaşarı ilave ederek bir fırında kaşarı kızartıp servise sunabilirsiniz