



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR VE KEREVİZ SOMUNU

250 gr un
1 ay kaşığı tuz
50 gr tereyağı ya da margarin
Bir kereviz, orta boy
100 gr gravyer peyniri
Bir diş sarımsak, dövölmüş
1 yumurta, hafif çırpılmış
100 gr süt
2 ay kaşığı kabartma tozu

400 gr'lık dikdörtgen kalıbı iyice yağlayın. Un ile tuzu kabartma tozunu eleyin. Tereyağı ya da margarin ile ovuşturun. Kereviz, peynir ve sarımsağı ekleyip iyice karıştırın. Yumurta ve sütü de katarak yumuşak bir hamur yapın. Bir kabın içinde biraz yoğurup, dikdörtgen biçimi verin ve hazırlanan kalıba yerleştirip, 1 saat ya da iyice kabarıp kızarana dek pişirin. Birkaç dakika kalıpta beklettikten sonra, çıkarıp soğumaya bırakın. Ilık ya da soğuk yenebilir.

Not: Dilimlere kesip tereyağı ile yenebileceğı gibi özellikle sebze orbası ile birlikte yenilirse, çok lezzetli olur.