



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KEREVİZ

Malzemeler:

2 adet kereviz
2 adet soğan
150 gr taze kaşar
2 dilim ekmek
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı taze krema
4 su bardağı hazır et suyu
1 çay bardağı YONCA ayçiçek yağı
Birkaç kereviz yaprağı
Tuz
Karabiber

Hazırlanış:

Kerevizlerin yapraklarını süsleme için ayırıp etli kısmını minik küp şeklinde doğrayın. Saplarını ise ince ince kıyın. Süzgece koyup yıkayın ve süzün. Soğanı ince ince dilimleyin. YONCA ayçiçek yağı ile soğan ve kerevizi kısık ateşte kapağı kapalı olarak 10 dakika pişirin. Üzerine et suyunu dökün. Kaynamaya başlayınca kapağını kapatın ve 40 dakika daha pişirin. İlinmaya bırakın. Blender ile topaksız bir karışım oluncaya kadar çırpın. 100 gr kaşar peynirini rendeleyin. Hafifçe kızarmış ekmek dilimlerinin üzerine tereyağı sürüp kaşar rendesi koyun. Fırında üzeri nar gibi oluncaya kadar kızartın. Dilimleri iri küp şeklinde doğrayın. Yumurta sarılarını taze krema ile birlikte köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Kalan kaşarı rendeleyip yumurtaya ilave edin. Bu karışımı kereviz çorbasına katarak çırpmaya devam edin. Koyulaşınca tuz ve biber ekin. Kereviz yaprakları ve ekmek dilimleri eşliğinde sıcak olarak servis yapın.