



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KEREVİZ

Malzemeler:

- 1 adet tavuk
- 10 adet arpacık soğan
- 3 adet yeşil sivribiber
- 1 adet orta boy domates
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet kereviz.

Hazırlanışı:

Kerevizler soyulduktan sonra ince ince doğranır. Su dolu tencereye konular ve içine biraz süt eklenerek pişmeye bırakılır. Ayrı bir tencerede arpacık soğanlar kavrulur. Tavuk etleri doğranarak soğana ilave edilir. 3 diş sarımsak ikiye bölünüp tavuklara eklenir ve sotelenir. Doğranmış biber, domatesler ve salça eklenip kapağı kapatılır. Kerevizlerin suyu süzülerek püre haline getirilir. Beşamel sos hazırlanıp içine kerevizler eklenir. Kıvamını aldığı anda kaşarpeyniri rendesi ve tuz ilave edilir. Biraz karıştırılıp ateşten alınır. Servis tabağına alınıp ortasına tavuklu karışım konularak servise sunulur.
