



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOST EKMEĞİNDEN KEREVİZLİ PIZZA

- 2 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı margarin
- 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 ekleyelim. 1 çorba kaşığı yağda, üzerine kekik ilave ederek birkaç dakika kavuralım. Tost ekmeklerini küp küp keserek kalan yağda 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 ekmeğe 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 ekmeğe karışımın üzerine boşaltarak önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında yaklaşık yarım saat pişirelim. Ardından servis yapalım.

