



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUM PEYNİRLİ KEREVİZLİ EKMEK ÜSTÜ

<https://www.karaca.com>

6 adet küçük kereviz
5 diş sarımsak
zeytinyağı
75 gr tulum peyniri
Karabiber
Tuz
1/5 muskat
20 dilim ekşi maya ekmeği

Altı tane küçük kerevizin kabuklarını soyup 6-8 parçaya bölün ve üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip pişirmeye başlayın. Beş diş sarımsağı kabuklarıyla birlikte tencereye ekleyin. Yaklaşık 20 dakika, kerevizler yumuşayana kadar pişirin. Haşlanan kerevizlerin suyunu süzün ancak bu haşlama suyunu ayırın ki, püreleştirirken çok katı bir kıvam almasın. Pişen sarımsakları kabuğundan kolayca ayırın ve kerevizlere ekleyin. Kerevizleri el blenderı ile püre kıvamına getirin.

Arada haşlama suyundan ekleyip kıvamı çok katıysa açabilirsiniz. En güzel sızma zeytinyağından beş çorba kaşığı kadar ekleyin. 75 gr. İzmir tulumunu sıcakta üzerindeyken içine rendeleyin. Kerevizi uçurmak için 1/5 muskatı rendeleyin, üç çay kaşığı karabiber ve bir çay kaşığı tuz ilave edin.

20 dilim ekşi maya ekmeğini tavada kızartıp üzerlerine biraz zeytinyağı serpin. Kereviz püresini ekmeklerin üzerine paylaşın. Roka yapraklarını ekmeklerin üzerine yerleştirip rende İzmir tulumu ve muskat ile süsleyince efsane olacak.