

Firinda Kasarli Kereviz

Malzemeler

1 adet orta boy kereviz
1 adet orta boy patates
1 adet tavukgogsu(kemiksiz)
2 dis sarmisak
istege gore mantar ilave edilebilir
2 yemek kasigi sivi yag
tuz
Uzeri Icin:
Rendelenmis kasar

Yapilisi

Kereviz kabugu soyularak limonlu suyun icine kup seklinde dogranir.Patates ve tavukgogsu de kup kup dogranir. Kereviz,patates,tavukgogsu ve mantar bir karistirma kabina alinir. (mantar kucuk ise butun olarak konabilir yada iri ise dorde bolunebilir) karistirma kabina alinan sebze ve etin icine sarimisaklar ister rende yapilir istenirse cok kucuk dograyin. tuz ve yag ilave edilerek hepsi harmanlanir ve uygun borcama dokulur. 200 derece firinda kerevizler pisene kadar (yaklasik 40-45 dakika) pisirilir. firindan cikartmadan once istege gore kasar rendesi serpilerek biraz erimesi beklenir ve firindan cikartilir kasarli kerevizimiz hazir ayrıca kerevizi kokusundan dolayi sevmeyen var ise mutlaka deneme. cunku hicbir koku kalmiyor.