

Firinda Kereviz

Malzemeler

Malzemeler

- o 35 gr tereyagi
- o 2 adet patates
- o 1/2 adet limonun suyu
- o 1 yemek kasigi kiyilmis adacayi
- o 6 yemek kasigi krema
- o 4 adet kereviz
- o Muskat rendesi
- o Tuz
- o Karabiber

Uzeri Icin

- o 2 yemek kasigi zeytinyagi
- o 1/2 demet maydanoz
- o 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

Yapilisi

Patetesleri ve kerevizleri kup kup dograyin.

Kaynayan tuzlu, limonlu suda haslayin.

Sebzeler yumusayinca ocaktan alarak suzun.

Sebzeleri ezerek pure haline getirin.

Tereyagi, krema, tuz, karabiber, muskat ve ada cayini ekleyip karistirin.

Hazirladiginiz pureyi yaglanmis firin kabina aktarin.

Maydanozu kiyin ve zeytinyagi ile birlikte karisimin uzerine aktarin.

Rendelenmis kasar peynirini de en uste yaydiktan sonra 190 C'ye ayarli firinda 30 dakika pisirin.

Sicak olarak servis edin.