

Galeta Unlu Kereviz

Malzemeler

1 kg. kereviz
100 gr. un
1 yemek kasigi limon suyu
tuz
2 adet yumurta
60 gr. galeta unu
3-4 dilim limon
60 gr. kasar peyniri
150 ml. sivi yag
karabiber

Yapilisi

Kerevizleri soyun, ikiye bolun, 1 cm. kalinaliginda parcalar halinde dilimleyin. Tuzlu ve limonlu suda limon dilimlerini de ilave ederek 15 dakika haslayin.

Soguk suya tutup suzun. Kagit havlu ile kurulayin. Tuz ve karabiber serpin. Ilk once una, sonra cirpilmis yumurtaya, en son galeta ununa ve peynir rendesine bulayin.

Sivi yagi orta ateste isitin ve kereviz dilimlerini bu yagda kizartin. Fazla yaginin suzulmesi icin kagit havlu uzerine cikartin. Sosla veya garnitur olarak yemek yaninda servis yapin.