



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KEREVİZ DOLMASI



10-12 adet kereviz
250 gr orta yağlı dana kıyma
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
2 adet orta boy kuru soğan
Yarım demet maydanoz
8-10 dal dereotu
8-10 dal taze nane
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı su

- # Önce iç hazırlanır. Soğan çok ince kıyılır ve gevşemesi için tuzla ovulur.
- # Üzerine kıyma, salça, yıkanmış pirinç, ince kıyılmış nane, dereotu, maydanoz, karabiber, , sıvıyağ eklenir. Pirinçler kırmadan karıştırılır.
- # Kerevizler soyulur, . Sonra ortadan ikiye kesilir ve kaşık ya da oyma aletiyle bardak şeklinde oyulur. Limonlu suya atılır.
- # Hazırlanan iç, gevşek bir şekilde kerevizlere doldurulur. Tencereye dizilir. (İkinci kata da yerleştirilebilir.)
- # Tencere orta ateşli ocağa bırakılır. Kapağı kapatılır, susuz olarak 5-10 dakika pişirilir.
- # Daha sonra 2 su bardağı sıcak su ilave edilir. Kapak tekrar kapatılır. 25 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak sofrara getirilir.

Not: Kerevizin oyularak çıkan kısmından salata hazırlanabilir.