



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

## KEREVİZ OTURTMA



2 İri ve düzgün kereviz  
1 Orta boy kuru soğan  
5 Çorba kaşığı sıvıyağ  
250 gr. kıyma  
1 Adet iri domates  
1 Çorba kaşığı salça  
1 Tatlı kaşığı tuz  
1 Su bardağı sıcak su

- # Kerevizler soyulur, 2,5 cm. kalınlığında yuvarlak olarak dilimlenir.
- # Dilimlerin ortası oyularak çukurlaştırılır.
- # Kerevizler bir miktar tuzlu suda yarım pişecek şekilde haşlanır.
- # Diğer taraftan yemeklik doğranmış, soğan bir tencereye alınır, belirtilen miktar yağda pembeleşene kadar kavrulur.
- # Üzerine kıyma konur, kıyma suyunu salıp çekince, salça sonrada domates ve tuz konur, 2 - 3 dakika daha pişirilip ocaktan indirilir.
- # Yarım haşlanan kereviz dilimleri, geniş bir tavaya dizilir. ortalarına kıymalı harçtan konur, üzerine de domates dilimi konur.
- # Tava orta hararetle ocağa konup, üzerine 1 su bardağı sıcak su eklenir. Kerevizler yumuşayana kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Kerevizler önceden haşlanmadan da bu yemek hazırlanabilir.