



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

## TERBİYELİ KEREVİZ DOLMASI



6-7 adet orta boy kereviz  
1 adet kuru soğan  
1 ay bardağı pirinç  
150 gr kıyma  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 orba kaşığı salça  
1 orba kaşığı tereyağı  
15-20 dal maydanoz  
15-20 dal dereotu  
15-20 dal taze nane  
3-5 dal kereviz sapı  
1 adet havuç  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Su  
Terbiye için:  
1 adet limon  
1 adet yumurta  
1 orba kaşığı un

- # Kerevizler soyulur. Baş kısmından 2 parmak eninde kesilir. Alt kısmı kaşıklı oyulur. Limonlu suya atılır.
- # Bu arada i hazırlanır; soğan çok ince kıyılır, tuz eklenir, gevşeyene kadar ovulur.
- # zerine yıkanmış pirinç, kıyma, kıyılmış dereotu, taze nane, maydanoz, 1 su bardağı suyla inceltilmış salça, sıvıyağ ve karabiber katılır, karıştırılır.
- # Havuç soyulur, bir kaç parçaya kesilir, tencerenin dibine atılır. zerine kerevizin oyulan kısımları ve kereviz sapları yerleştirilir.
- # Oyulan kerevizlere hazırlanan i gevşek olarak doldurulur. Her birinin üzerine tereyağı parçası konur ve keşilen kapaklar kapatılır.
- # zerine ıslatılmış yağlı kağıt örtülür. Kenardan yüze yüz gelecek kadar su bırakılır ve kapak kapatılır.
- # Orta ateşte 1 saat pişirilir. Bu arada terbiye malzemesi çırpılır. Kaynamakta olan dolma suyundan bir kaç kaşık eklenir ve karıştırılır.
- # Yağlı kağıt alınır. Terbiye dolmaların üzerine gezdirilir. 3-4 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Dolmaların zerine örtülen yağlı kağıt kerevizlerin renginin koyulaşmasını engeller.