



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BEŞAMELLİ KEREVİZ DOLMASI

6 küçük kereviz [?]
1 çorba kaşığı tereyağı
[?]1 soğan [?]
200 gram kıyma [?]
3 diş sarımsak [?]
1 çorba kaşığı salça
Sosu için:
1 çorba kaşığı tereyağı
[?]2 çorba kaşığı un [?]
1,5 su bardağı süt [?]
20 gram peynir

Kerevizlerin kabuklarını derince soyup limonla ovun. İçlerini bir kaşıkla çıkarıp çukurlaştırın. Çıkan içi doğrayıp kıyma ve soğanla birlikte tereyağında kavurun, sarımsağı, salçayı ekleyin. Bu kıymalı harcı kerevizlerin içine doldurup fırın tepsisine yerleştirin.

20 dakika fırında pişirin. Beşamel sosu hazırlamak için tereyağında unu kavurup üzerine sütü ekleyin, pişirerek koyu bir kıvam elde edin. Rendelenmiş peyniri ilave edip fırından aldığınız kerevizlerin üzerine dökün. 10 dakika daha pişirip servis tabağına alın. Bu değişik dolmayı beğeneceğinizi umuyorum.