



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU KEREVİZ DOLMASI

4 adet kereviz
200 gram kıyma
1 adet soğan
Yarım adet limon
200 gram domates püresi
1 adet havuç
5 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Kerevizler soyulduktan sonra iç kısımları oyularak limonla ovulur. Diğer yandan yemeklik olarak doğranmış olan soğanlarımız kıyma ile beraber kavularak kerevizlerin içlerine doldurulur. Kereviz dolmalarımız 2 bardak su ile hafif ateşte 20 dakika kadar pişirilir. Havuç rendelenerek domates püresi ile beraber margarinde kavrulur. Hazırlanan domates sosu kerevizlerin üzerine döküldükten sonra 10 dakika daha pişirilir, sıcak servis yapılır.

