



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KEREVİZ

6 Baş kereviz
250 gr. kıyma
2 orba kaşığı pirinç
2 baş soęan
Dereotu
Tuz
Limon
Yaę

Altı baş kerevizin dış kabuklarını temizledikten sonra her birini iki parçaya bölün. Etraflarını düzelterek enginar biçimi verin. Limonlu suda yan pişmiş hale gelinceye kadar haşlayın. Suyunu süzün, soğutun. Bir defa çekilmiş 250 gram kıymayı, 2 çorba kaşığı pirinç, kıyılmış 2 baş soğan, dereotu ve tuzla birlikte iyice yoğurun. Bu kıymayı kerevizlerin göbeğine yerleştirin, yağlı ıslak kağıtle sann, pişireceğiniz kaba sıralayın. Bir kaşık yağ, yanm limon, su ekleyerek orta ateşte pişirin.