HAVUÇLU KEREVİZ DOLMASI

4 adet orta boy kereviz
1 su bardağı pirinç
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı toz şeker
1 adet domates
Yarım demet dereotu
1 çay bardağı zeytinyağ
1 tatlı kaşığı kuşüzümü
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı tuz karabiber

Pirinci ılık suda ıslatıp 20 dakika bekletin ve bol suda yıkayıp süzün. Havucu 2-3 parçaya kesip yumuşayana kadar haşlayın. Kerevizleri soyup içlerini oyarak çıkarın. Kararmaması için limonlu suda bekletin. Soğanı kıyın. Zeytinyağını bir tencerede ısıtıp soğanı ekleyin ve şeffaflaşana kadar kavurun. Pirinci ilave edip 1-2 dakika kavurun ve ocaktan alın. 2. Domatesi soyup küçük küçük doğrayın ve pirince ekleyin. Havuçları sudan alıp ezerek püre haline getirin ve kıyılmış dereotu, ayıklanmış kuş üzümü, tuz, şeker ve karabiber ile birlikte pirince ilave edip karıştırın. 3. Malzemeyi kerevizlerin içine doldurup bir tencereye dizin. Kerevizlerin yarısına gelecek kadar su ve bir tutam tuz ekleyerek orta ateşte pişmeye bırakın. Soğuyunca dolmaların üzerine 1-2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı gezdirip servis yapın.

ML® Havuçlu Kereviz Salatası için tıklayın
ML® Havuçlu Kereviz Salatası Videosu

© lezzetler.com tarif no:70325 • adı:Havuçlu Kereviz Dolması • gönderen:tapucu • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:59