



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ DOLMASI

Ayla Güngör

2 orta boy kereviz
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet havuç
1 adet patates
Soğan
Limon
½ çay bardağı bezelye
1 tutam şeker

Kerevizleri kabuklarını soyduktan sonra limonla ovuyoruz. Soğanı yağda hafif sararıtıktan sonra üzerine bezelye ve küp küp doğranan havuç ve patatesleri ilave ediyoruz. Kerevizleri ortadan ikiye bölüp ortalarını oyuyoruz. Çıkardığımız parçaları da küp küp doğrayıp tencerenin içine atıyoruz. Üzerine 1 bardak su koyup üzerine limon, şeker ve tuz serptikten sonra kısık ateşte yumuşayana kadar pişiriyoruz. Sonra kerevizleri servis tabağına koyup ortalarına harcı koyup dereotuyla süsleyip servis yapıyoruz.

