



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ DOLMASI

4 adet orta boy kereviz
2 adet limonun suyu
2 adet soğan
2 adet havuç
2 adet patates
1 su bardağı bezelye
1 su bardağı zeytinyağı
1 adet kesme şeker
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı su
1-2 dal dereotu
Tuz

Kerevizleri soyup ikiye bölün ve limonlu suda bekletin. Sıcak su ilave edip haşlayın. Ilıdıktan sonra içlerini çıkarın. Küp küp doğranmış soğan ve havuçları iki çorba kaşığı zeytinyağında soteleyin, patates, bezelye ve kesme şekeri ekleyin. Haşlama suyundan bir su bardağı koyarak sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Kerevizleri sebzeli harçla doldurun. Un, iki su bardağı su, tuz ve kalan limonun suyunu mikserde çırpıp kerevizlerin üzerine dökün. Orta ateşte 15-20 dakika pişirin.



Fotoğraf "pek can" tarafından gönderildi. 20.12.2015