# KEREVİZ SAPI DOLMASI

2 sap kereviz
1 yemek kaşığı margarin
1 adet yumurta sarısı
3/4 su bardağı rendelenmiş kaşar
1,5 yemek kaşığı mayonez
1 çay kaşığı kırmızı biber
Tuz

Kereviz saplarını enlemesine kesin, içlerini temzileyin. Margarini eritin. Yumurta sarısı, rendelenmiş kaşar, mayonez ve margarini karıştırın, tuzunu ekleyin. Bu harçla kereviz saplarını doldurup 4-5 parmak uzunluğunda kesin. İsteğe bağlı olarak üzerlerine kırmızı biber ekeleyip yağlanmış fırın tepsisine dizin. Isınmış fırında yaklaşık 15-20 dk pişirmeniz yeterli olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:106634 • adı:Kereviz Sapı Dolması • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:40