



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ SAPLI YUMURTA DOLMASI

6 yumurta
8 kereviz sapı
1 küçük kırmızı dolmalık biber ya da büyük çuşka biberi
1 küçük tatlı sivribiber
125 g yarım yağlı lor peyniri (ya da Ricotta peyniri)
700 g beyaz peynir
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
3 çorba kaşığı ince kıyılmış karışık taze soğan ve taze sarımsak

Bir tencereyi ağzına kadar soğuk suyla doldurun. Tencereyi ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Su kaynayınca bir delikli kepçeyle yumurtaları tencereye koyup, 10 dakika kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp, suyunu boşalttıktan sonra, yumurtaları akar suya tutarak soğutun ve bir kenara bırakın.

Kereviz saplarını kesip düzelttikten sonra, yıkayın ve kurutun. Kuruyunca sapları 15 cm boyunda uzun çubuklar halinde kesin. Dolmalık biberin yarısını ince dilimler halinde kesip, dilimlerden 12'sini bir kenara ayırın; kalanları küçük küpler halinde doğrayın. Tatlı sivribiberin üçte birini de aynı biçimde, yani küçük küpler halinde doğrayın (artan biberler kullanılmayacaktır).

Yumurtaların kabuklarını soyup, her birini uzunlamasına ortadan ikiye bölerek, sarılarını çıkarın. Yumurta sarılarını çatalla ezerek bir elekten çukur bir kaba geçirin; lor (ya da Ricotta) peynirini de çatalla süzgeçten geçire-rek aynı kaba alıp, karışımaya beyazpeyniri, tuzu, karabiberi, ince kıyılmış sarımsak ve soğandan iki çorba kaşığını ekleyin. Karışımı, kremamsı bir kıvam alıncaya kadar çırpın.

Yıldız biçiminde orta boy uçlu bir pastacı enjektörüne (ya da sıkma torbasına) karışımı koyup, sarısı alınmış yarım yumurtaları bu karışım ile doldurun. Enjektörde kalan kereviz saplarının üstüne sıkın.

Yumurtaların üstüne, kalan 1 çorba kaşığı ince kıyılmış taze soğan ve sarmısağı serpip, her yumurtayı kırmızı dolmalık biber şeritleriyle süsleyin. Kereviz saplarının yarısının üstüne küp biçimi kesilmiş kırmızı dolmalık biberleri, yarısının üstüne de küp biçimi kesilmiş tatlı sivribiberleri serpin. Sonra sapları 2,5 cm uzunluğunda parçalara kesin. Yumurta dolmalarını ve kereviz saplarını ayrı tabaklarda servis yapın.

NOT: Kullanılmayan kırmızı dolmalık biber ve tatlı sivribiber parçaları iyice kapalı kapların içinde buzdolabında üç dört gün kalabilir ve salatalarda ya da pişirilecek çeşitli yemeklerde kullanılabilir.