



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNELİ KEREVİZLİ DOLMA

Sakin Sessizlik

1 paket Pınar Labne  
1 adet kereviz  
1 adet havuz  
1 bardak makarna  
yarım kırmızı lahanaya  
1 adet salatalık  
3 sap maydanoz  
1 adet Limon suyu  
tuz  
3 adet Dolmalık Biber  
3 adet Büyük boy Domates

1 bardak makarnayı haşlıyoruz. Soğumaya bırakıyoruz.

Derin bir kaseenin içine 1 adet kerevizi, kırmızı lahanayı, havucu, yeşil salatalık rende yapıyoruz. Maydanozları da incecik doğrayıp limon ve tuzda ilave edip karıştırıyoruz.

Haşlanan makarnayı 1 paket Pınar Labneyle karıştırıp, diğer rendelenen malzemeleride ilave edip güzelce karıştırıp, dolmalık biberin, domateslerin içini dolduruyoruz. Buzdolabında 1 saat bekletip, keserek servise hazırlıyoruz.