



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KEREVİZ DOLMASI

4 adet orta boy kereviz
15-20 adet mantar
1 adet kuru soğan
1 adet domates
2 adet sivri biber
2 diş sarımsak
Tuz, karabiber
1 çay bardağı sıvıyağ

Kerevizler soyulur, ortdan ikiye kesilir. İçleri oyulduktan sonra limonlu suya atılır. İnce kıyılmış soğan ve sarımsak yağda kavrulur. Üzerine ince doğranmış biber eklenir, sararana kadar pişirilir. Sonra birkaç parçaya kesilmiş mantar ilave edilir, tuz, karabiber serpilir. Mantar sulanmaya başlayınca rende domates katılır. 5 dakika daha pişirilir. Kerevizler yayvan bir tencereye tek sıra dizilir. Mantarlı iç taksim edilir. 1 su bardağı sıcak su konur. Kapak kapalı olarak, orta ateşte 25 dakika pişirilir.