



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDELİ KEREVİZ

Malzemeler:

4 adet büyük boy kereviz,
2 adet orta büyüklükte kuru soğan,
250-300 gram orta yağlı dana kıyma,
2 adet orta büyüklükte domates,
4 adet iri lahana yaprağı,
yarım demet maydanoz,
1 tatlı kaşığı domates salçası,
1 kahve fincanı sıvıyağ veya zeytinyağı,
1 adet yumurta,
çeyrek limonun suyu,
yeterince tuz,
dilediğiniz kadar karabiber.

Hazırlanışı:

Uygun büyüklükteki bir tencerede iyice ve bol suda yıkadığımız lahana yapraklarını hafifçe haşlayıp bekletelim. Kerevizleri yıkayıp soyduktan sonra tepelerini keselim ve iç kısımlarını bir kaşık yardımıyla oyarak tencereye alalım. Kerevizlerin üzerini bir parmak aşacak kadar limon suyu ve su ekleyerek haşlayalım. Tavaya sıvıyağı veya zeytinyağını alalım. Küp şeklinde doğranmış soğanları ekleyerek pembe-leşene kadar kavuralım. Kavurduğumuz soğanların içine kıymayı ilave edelim. Kıymanın suyu çekilene dek kavurup tavayı ateşten alalım. İçine yumurtayı, kıyılmış maydanozu, tuzu ve biberi ekleyip karıştıralım. Kerevizlerin boşluklarına kıymalı harcı dolduralım. Kerevizleri lahana yapraklarına sararak yaprakların uçlarını kereviz dolmalarının altında toplayalım. Fırın kabını yağlayarak kerevizleri dizelim. Salçayı bir su bardağı suyla inceltip dolmaların üzerine gezdirelim. Dolmaları, önceden ısıtılmış 220 dereceli fırında lahana yapraklarının üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim ve fırından aldıktan sonra üzerlerine yuvarlak kesilmiş domates dilimi yerleştirerek servis yapalım.