



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PÜRELİ KEREVİZ DOLMASI

ADESE RESTAURANT Etlik/Ankara

### Malzemeler

5 adet orta boy kereviz  
3 adet orta boy havuç  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 çay bardağı konserve bezelye  
1 tutam maydanoz  
1 tutam dereotu  
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri  
1 yemek kaşığı mısırözü yağı  
süslemek için birkaç parça brokoli,  
Bir miktar karabiber  
Bir miktar tuz  
1 adet limon veya limon suyu.  
Patates püresi için gerekli malzemeler:  
3 adet orta boy patates,  
1/2 litre süt  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
3 su bardağı su  
Bir miktar tuz

### Hazırlanışı

Çukur bir tencerede limonlu su hazırlanır. Kerevizler soyulup içleri oyulur ve kararmaması için limonlu suya atılarak yumuşayana kadar haşlanır. Kerevizler haşlanırken patates püresi hazırlanır. Öncelikle patatesler soyulur ve yıkanır. Derince bir tencereye konur. Üzeri kapanacak şekilde 3 su bardağı su eklenir ve haşlanmaya bırakılır. Haşlanan patatesler bir süzgeç yardımı ile süzülür. Mikser veya çatal ile ezilerek püre haline getirilir. Derince bir tencereye 1 tatlı kaşığı tereyağı konur ve eritilir. Üzerine süt ve püre haline getirilmiş patatesler eklenir. Mikser yardımı ile çırpılarak muhallebi kıvamına getirilir. Bu esnada haşlanan kerevizler sudan çıkarılır ve az yağlanmış fırın tepsisi ne dizilir. Küp küp doğranmış havuçlar ve brokoli de bir tencerede haşlanır. Konserve bezelye yıkanıp suyu süzdürülür. Bir tavaya mısırözü yağı konur. Bu yağda ince doğranmış kuru soğan, bezelye ve havuçlar bir süre kavrulur. İnce doğranmış dereotu, maydanoz, karabiber ve tuz eklenerek karıştırılır. Sotelenmiş sebzeler fırın tepsisine dizilen kerevizlerin içine kaşıkla doldurulur. Üzerleri patates püresiyle kaplanır. En üste de rendelenmiş kaşar peyniri serpilir. Fırında, kaşar peynirler eriyip kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra haşlanmış brokoli ve domates dilimleriyle süslenerek servis yapılır.