SEBZELİ KEREVİZ DOLMASI

1 kg ufak kereviz
1 çay bardağı konserve bezelye
1 adet havuç
2 adet limon kadar patates
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Kerevizler soyulur, içleri oyacakla boşaltılır, limonlu suya bırakılır. Çıkan içler küçük doğranır. Tencereye zeytinyağı konur, 5'er dakika arayla küp doğranmış havuç, kerviz içi, küp doğranmış patates ve bezelye katılarak kavrulur. İnce kıyılmış dereotu tuz ve şeker de eklenir. İç, kerevizlerin içine doldurulur, tencereye dizilir. Üzerine 1 su bardağı kadar sıcak su konur. Kapaklı olarak 40 dakika pişirilir.

ML® Kereviz Dolması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:23372 • adı:Sebzeli Kereviz Dolması • gönderen:devlet • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:11