



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ DOLMASI

Malzemeler

- 1/2 çay zeytinyağı
- 15 adet arpacık soğan, soyulmuş
- 10 sarımsak, soyulmuş
- 2 orta boy havuç, soyulmuş, küp küp doğranmış
- 3 adet kereviz (orta boy)
- 2 orta boy patates, soyulmuş, küp küp doğranmış
- 1 limonun suyu
- Kaynamış su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı konserve bezelye
- 5-6 dal kereviz yaprağı

Hazırlanışı

Yağı tencereye alıp arpacık soğanları, sarımsakları ve havuçları ilave edin. Yaklaşık 5 dakika ara sıra karıştırarak kendilerini hafif bırakana kadar kavurun.

Bu arada kerevizleri, beyaz kısımları ortaya çıkıncaya kadar soyup ikiye bölün. Ortalarını bıçak yardımıyla oyarak çukur hale getirin. Bunları yıkayıp tencereye ilave edin. Bu arada karıştırma işlemine devam edin.

Patatesleri ve limon suyunu tencereye ekleyip 1-2 defa karıştırdıktan sonra kerevizlerin hizasına gelecek kadar kaynamış su koyun. Kerevizler yumuşayana kadar pişirin, (kereviz piştiyse diğerleri de pişmiştir.) tuzunu ilave edip tencerede soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra servis tabağına önce kerevizleri alın. Sonra sebzelerle içlerini doldurun. Üzerlerini bezelye ve kereviz yapraklarıyla süsleyin.