



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ DOLMASI

Malzemesi

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

Yağı tencereye alıp arpacık soğanları, sarımsakları ve havuçları ilave ederek yaklaşık 5 dakika ara sıra karıştırarak kendilerini hafif bırakana kadar kavurun. Bu arada kerevizlerin 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 ederek tencerede soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis tabağına önce kerevizleri alın sonra sebzelerle içlerini doldurun, üzerlerini bezelye ve kereviz yapraklarıyla süsleyin.