ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ DOLMASI

4 kereviz
3 havuç
1 su bardağı dondurulmuş bezelye
4 patates
3 soğan
3 sarımsak
Yarım demet dereotu
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tozşeker
Yarım limonun suyu
1 su bardağı sıcak su
Tuz

Kerevizleri soyup ortadan ikiye kesin ve içlerini oyup çıkarın. Kararmasını önlemek için limonlu suda bekletin. Havuçları temizleyip kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Patatesleri soyup kibrit çöpü şeklinde kesin. Patates ve havuçları limonlu suya ilave edin. Soğanları soyup doğrayın. Sarımsakları soyup ezin. Bezelyeleri 5 dakika haşlayıp süzün. Tavada 3 kaşık yağı ısıtıp soğan ve sarımsağı soteleyin. Havuç, patates ve bezelyeleri ekleyip 5 dakika daha kavurun. Kerevizleri süzüp tencereye yerleştirin. Havuçlu karışımı içlerine paylaştırın. Kalan yağı üzerlerine gezdirip tuz, şeker ve 1 çorba kaşığı limon suyunu ekleyin. Sıcak suyu döküp tencerenin kapağını kapatın ve sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Servis tabağına alıp üzerlerine dereotu serpiştirin ve soğuyunca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:56573 • adı:Zeytinyağlı Kereviz Dolması • gönderen:büyük sultan • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:34