



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ DOLMASI

Ayşe Tüter

1 kg kereviz
1 adet küp doğranmış havuç
1 su bardağı bezelye
1 adet küp doğranmış ayva
1 çay bardağı YONCA zeytinyağı
1 adet limon suyu
1 adet portakal suyu
2 adet kesme şeker
1 adet soğan
arzuya göre dereotu

Kerevizleri ayıklayıp, ortadan ikiye bölün. Bol limonlu ve sirkeli suya koyun. Zeytinyağının yarısını bir tencereye koyup, doğranmış soğanı ilave edin. Soğanları soteleyin. Ayva ve havucu ilave edin. Birkaç kez çevirdikten sonra haşlanmış bezelyeyi ilave edin. Kerevizlerin içlerini oyup, küçük küçük doğrayın. Harcın içine ekleyin. Kerevizlerin oyuk yerleri tencerenin içine gelecek şekilde dizin. Üzerine portakal suyu, limon suyu, şeker ve tuzu koyup, kısık ateşte kerevizler yumuşayınca kadar pişirin. Soğuduktan sonra kerevizleri servis tabağına alın. İçlerini doldurun. Ayırdığınız yağı üzerine gezdirin. Arzuya göre dereotu serpip, servis yapın.