



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI YERELMALI KEREVİZ DOLMASI

Eyüp Sevinç

4 adet kereviz
150 gr yerelması
10 adet arpacık soğan
2 diş sarımsak
1 adet havuç
½ su bardağı bezelye
½ su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı portakal suyu
2 yemek kaşığı limon suyu
1 limon kabuğu rendesi
1,5 su bardağı su
Tuz

Kerevizleri soyun, ortadan ikiye bölüp içlerini bir bıçak yardımıyla çıkararak çanaklar elde edin. Kararmaması için kereviz çanaklarını limonlu su içerisine alın. Yer elmalarını soyup 2-3 parçaya bölün. Havuçları küp küp doğrayın. Arpacık soğanları ve sarımsakları soyun; sarımsakları ortadan 2'ye bölün. Zeytinyağının yarısını tencereye alın. Soğanı ve sarımsağı ekleyip biraz kavurduktan sonra havuçları ekleyin. Kalan zeytinyağı, limon suyu, portakal suyu ve tuzu 1,5 su bardağı su ile karıştırarak bir sos yapın ve tencereye ekleyin. Kerevizleri süzüp yer elmalarıyla beraber tencereye ilave edin ve orta ateşte üstü kapalı olarak pişmelerini sağlayın. Piştikten sonra içerisine bezelyeleri ekleyin ve 5 dakika daha beraberce pişirip altını kapatın. Soğuduktan sonra kereviz çanaklarını yer elması, havuç, bezelye, arpacık soğan ve sarımsaklardan oluşan malzemelerle doldurun. Üzerlerine limon kabuğu rendesi serpererek servis edin.

