



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BULGURLU KEREVİZ DOLMASI

4 adet orta boy kereviz  
250 gr kıyma  
1 su bardağı bulgur  
1 adet büyük soğan  
8-10 dal maydanoz  
8-10 dal dereotu  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı salça  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1,5 su bardağı sıcak su

Kerevizler soyulur, enine ortadan kesilir. Çanak gibi içleri oyulur. Kararmamaları için limonlu suya atılır. Maydanoz, dereotu, soğan ince kıyılır ve diğer malzemelerle karıştırılır. Kerevizler yayvan bir tencereye dizilir. İçlerine iç malzeme paylaşılır. Kenardan su eklenir. Dolmaları kapsayacak şekilde yağlı kağıt örtülür. Kapak kapatılır. Orta ateşte, yaklaşık 35 dakika pişirilir.

[ML® Kereviz Dolması için tıklayın](#)

---