



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KEREVİZ DOLMASI

- 7 adet orta boy kereviz
- 1 adet limonun suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 100 gr sıvı yağ
- İç harcı için:
 - 250 gr orta yağlı dana kıyma
 - 1 adet ortaboy kuru soğan
 - 2 yemek kaşığı pirinç
 - 1 yemek kaşığı ince bulgur
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı yenibahar
- Ekşili sos için:
 - 4 çay kaşığı un
 - 1 adet limonun suyu
 - 5 yemek kaşığı sıvı yağ
 - 3 su bardağı soğuk su
 - 1 çay kaşığı tuz

Kerevizin saplarını ve yapraklarını kesin kabuklarını soyun içlerini kabak koyacağı ya da çay kaşığı yardımıyla yarım santim kalındığında olacak şekilde oyun, derin bir kaba 10 su bardağı su koyup limonun suyu ve tuzu ekleyin. Soyup kerevizleri soyup oyduğunuz kerevizleri suda beklettin. Diğer taraftan dolmanın iç harcını hazırlamak için yemeklik incecik doğradığınız soğanları ve kıymayı derin bir kaba koyun. Üzerine incecik doğranmış dereotunu yıkayıp sürdüğünüz pirinci ve bulguru ilave edin. Tuz, karabiber ve yenibahar ekleyip malzemeleri birbiriyle iyice karıştırmaya kadar yaklaşık beş dakika yoğurun. Kerevizleri limonlu sudan çıkarın içlerine çok fazla sıkıştırmadan hazırlamış olduğunuz iç harçtan koyun üzerine isterseniz domates halkalarında yerleştirebilirsiniz. Geniş bir tencereye tek sıra halinde koyun.

Ekşi sosu hazırlamak için un ve limonun suyunu derin bir kaba koyup çatalla çırpın sıvı yağı, tuz ve suyu ekleyip karıştırın hazırladığınız sosu tencerenin kenarından aktarın dolmayı önce orta ateşte tencerenin kapağı açık vaziyette kaynamaya başlayınca kadar pişirilir kaynamaya başladıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp 30-35 dakika kadar pişirin kerevizler yumuşayınca ocaktan alıp sıcakken Servis yapın.



