



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR KEREVİZ DOLMASI

4 adet enginar
4 adet iri kereviz
İçerik için:
500 g yağlı koyun döşü kıyması
5 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağ
2 kahve fincanı pirinç
1 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
10 dal maydanoz
5 dal dereotu, 5 dal nane
Pişirmek için:
2 su bardağı etsuyu
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanlar çok ince doğranır ya da rendelenir.
Diğer malzemelerle iyice karıştırılır.
Enginarların yaprakları kesilerek çanağı çıkarılır ve limonlu suya atılır.
Kerevizlerin dış kabukları kalınca soyulup içleri oyulur ve limonlu suya atılır.
Enginar ve kerevizlerin içi doldurularak ağız kısımları domates dilimleriyle kapatılır.
Üzerine etsuyu ve tuzu eklenir.
Dolmalar hafif ateşte 40 dakika kadar pişmeye bırakılır.

Not: Ocak yerine fırında da pişirilebilir.