



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ KEREVİZ DOLMASI

1 kg. dolmalık kereviz  
250 gr. kıyma  
2 kaşık pirinç  
1 kaşık yağ  
1 yumurta  
1 limon  
2 adet soğan  
tuz  
maydanoz

1 Kerevizlerin kök ve yeşil kısımlarını biraz kesiniz.  
2 Kabuklarını soyup büyüklerini ortadan ikiye bölünüz.  
3 İçlerini hafif oyup yıkayınız.  
4 Limonlu tuzla suda haşlayınız.  
5 Etlı dolma içini hazırlayınız.  
6 Kerevizlere doldurunuz.  
7 Bir bardak su, yarım limon suyu koyup pişiriniz.  
8 Kerevizler yumuşayınca pirinçte uzayınca terbiyeyi koyup ateşten alınız.

İçin Yapılışı:

1 Kıymanın içine incecik doğranmış 2 adet soğanı koyunuz.  
2 Pirinci ayaklayıp yıkayıp kıymaya ilave ediniz.  
3 Maydanozu ayıklayıp yıkayıp kıyıp kıymaya katınız.  
4 Tuzu, karabiberi, et yağsızsa 1 kaşık yağ koyup kıymayı iyice karıştırınız.  
5 Sert olmaması için azıcık suyla sulandırıp kerevizleri doldurunuz.