



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KEREVİZ DOLMASI

2 kilo kereviz
1 yumurta sarısı
250 gram kıyma
1/2 limon
2 çorba kaşığı pirinç
2 baş soğan
1 kaşık sadeyağ
Yeteri kadar tuz ve dereotu.

Kerevizin dış kabukları temizlendikten sonra ikiye bölünür. Ortası çukur bırakılarak içi alınır. Etrafı düzeltilerek enginar şekline konur. Bir kez makineden geçirilmiş et, pirinç, kıyılmış soğan, dereotu, tuzla birlikte yoğrulur. Bu kıyma ile kerevizin göbeklerine doldurulur, yağlı, ıslak kâğıtla güzelce sarılır ve pişireceğimiz kaba yerleştirilir. Bir kaşık yağ, yarım limon, su ilâve edilerek orta ateşte pişirilir. Bir kap içinde bir yumurta sarısı, iki kaşık soğuk su ile çalkalanır. Üzerine kerevizin suyu konur. Yumurta kokusu çıkana kadar pişirilerek kerevizin üzerine dökülür, yeneceği zaman kâğıttan çıkarılarak servis yapılır.

ML® Kereviz Dolması (görsel)