



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ETLİ KEREVİZ DOLMASI

THY Skylife

4 iri boy kereviz
200 gr kıyma
1 kuru soğan
yarım demet maydanoz
50 gr pirinç
1 domates
tuz
karabiber
50 gr tereyağı
1 limon
2 yağlı kâğıt
2 su bardağı et suyu

Kerevizler yıkanır. Bıçakla soyularak içi çıkarılır. Kararmaması için limonlu suda bekletilir. Bir kapta kıyma ince doğranmış kuru soğan, domates, ince doğranmış yarım demet maydanoz, yıkanmış 50gr pirinç, tuz ve karabiberle karıştırılarak dolma içi hazırlanır.

Kerevizler dolma içi ile doldurulur. Birer birer yağlı kağıda sarılarak, fırın tepsisine dizilir. Üzerine 50 gr tereyağı, tuz, karabiber ve kerevizlerin üçte birini kaplayacak kadar et suyu eklenir ve üzeri kapatılıp, 175 derecede 40 dakika pişirilir.

[ML® Fırında Biber Dolması için tıklayın](#)