



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KEREVİZ DOLMASI

4 adet kereviz
Yarım limon suyu
1 adet soğan
2 orta boy domates
1 çorba kaşığı sıvı yağ
400 gr kıyma
1 avuç dolmalık fıstık
1 avuç kuşüzümü
1 çay kaşığı kimyon
5 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Kerevizleri soyup içlerini oyun. Kararmamaları için limonlu suda bekletin. Soğan ve domateslerin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın. Sıvı yağı tavada kızdırıp soğanı pembeleştirin. Kıymayı ilave edip rengi değişinceye kadar kavurun. Domates, fıstık, kuşüzümü, kimyon, tuz ve karabiberi ekleyip suyunu çekinceye kadar pişirin.

Kerevizleri fırın kalıbına yerleştirin. Hazırladığınız kıymalı karışımı kerevizlerin içlerine doldurun. Kalıbın üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Kerevizler yumuşayınca fırından çıkarıp sıcak olarak servis yapın.