



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İÇLİ KEREVİZ

- 4 adet kereviz
- 1 kahve fincanı
- 250 gr kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı salça

Kerevizler soyulur, kuşbaşı doğranır, limonlu, tuzlu suya atılır. Soğan ince kıyılır, sıvıyağla birlikte pembeleştirilir. Sonra kıyma atılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Salça ve tuz ilave edilir. Bir kaç dakika sonra kerevizler ve yıkanmış pirinçler atılır. 1 su bardağı sıcak su da ilave edilir. Kapak kapatılır. Orta ateşte 35 dakika kadar pişirilir.