



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ DOLMASI

6 adet orta büyüklükte kereviz
1 su bardağı pirinç
1 adet orta boy kuru soğan
8-10 dal maydanoz ve dereotu
tuz
karabiber
1 çay bardağı zeytinyağı
arzuya göre salça

Kerevizler derin soyulur, kaynamakta olan tuzlu suda yarım haşlanır suyu süzülür. Diğer taraftan ince kıyılmış soğan ve zeytinyağı kavrulur, yıkanmış pirinç eklenir bir kaç dakika birlikte kavrulur, üzerine ince kıyılmış, maydanoz, dereotu, karabiber, tuz, 1 su bardağı su ve arzuya göre salça konur, tencerenin kapağı kapatılır, ocağın altından alınır, 15 dakika dinlendirilir. Kerevizlerin içleri tatlı kaşığıyla düzgün oyulur (çıkan iç salata olarak değerlendirilebilir) hazırlanan iç oyuklara doldurulur. Tencereye dizilir, 1 su bardağı sıcak su eklenir, orta ateşte 25 dakika pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servis edilir.