



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZ DOLMASI

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 1 ay Kaşığı
Nane 1 ay Kaşığı
Dereotu 1 Adet
Karabiber 1 ay Kaşığı
Maydanoz 1 Adet
Pul Kırmızıbiber 1 Tutam
Tereyağı 2 orba Kaşığı
Beyaz Lahana 10 Yaprak
Sarımsak 3 Diş
Soğan 1 Adet
Domates Salçası 1 orba Kaşığı
Biber Salçası 1 ay Kaşığı
Yumurta 1 Adet
Kereviz 3 Adet
Et Suyu 2 Su Bardağı
Pirinç 1 Kahve Fincanı

Kerevizleri ortadan ikiye ayırın iini güzelce oyun, limonlu tuzlu suda bekletin(kararmasın) Yağı bir tencere eritin, soğanları kavurun, sonra kıymayı kavurun, diğeri bütün malzemeleri ilave edin iyice karıştırın, ocaktan alın içine bir tane yumurtayı kırın iyice karıştırın, yapılan bu ile kerevizlerin iini doldurun, kerevizleri haşlanmış lahanalar ile iyice sarmalayın ağızları yukarı gelecek şekilde tencereye dizin, et suyunu veya et suyu tabletini suda eritin üzerine dökün hafif ateşte kerevizler pişene kadar 30-40 dk. ateşte tutun, pişme tamamlanınca sıcak sıcak servis yapın