



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEREVİZ OTURTMA

6 adet kereviz  
750 gr kıyma  
2 adet orta boy kuru soğan  
2 çorba kaşığı domates salçası ya da 2 adet domates  
75 gr margarin  
Tuz  
Karabiber  
2 adet domates  
3 adet sivribiber

İnce ince kıydığımız kuru soğanları, margarinde pembeleştiririm.  
Kıymayı da ekleyip, kıyma suyunu salıp da çekinceye kadar kavuralım.  
Salçayı ve baharatları ilave edip, karıştırdıktan sonra, yeterince suyunu verip, pişirelim.  
Kıyma pişip de lezzete binince, ocaktan indirip, bir kevgir yardımıyla suyundan ayıralım.  
Kabuklarını soyduğumuz kerevizleri, enlemesine ortadan ikiye bölelim.  
Alt kenarlarını bıçakla düzleyip, kestiğimiz taraflarından iç kısımlarını birazcık oyarak boşaltalım.  
Kerevizleri, limon veya suyuyla silip, kenarlı bir tepsiye dizelim.  
İçlerine kavurduğumuz kıymayı dolduralım.  
Yarım sivribiberle, yuvarlak kestiğimiz bir dilim domatesi de kıymanın üstüne oturtalım.  
Süzdüğümüz salçayı, kerevizlerin üzerinden döküp, önceden ısıttığımız fırına atalım.  
Kerevizler pişince, fırından çıkartıp, sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Kıymayı kavururken, ince kıydığınız sivribiber ve maydanoz ilave edebilirsiniz.