



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ LAHANA BOHÇASI

- 3 küçük kereviz
- 6 iri lahana yaprağı
- Yarım limonun suyu
- 2 çay bardağı zeytinyağı
- 2 soğan
- 1.5 çay bardağı dolmalık pirinç
- 1 kesme şeker
- 1 çorba kaşığı kuşüzümü
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı sumak
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 6-7 maydanoz sapı

Kerevizleri soyup ortadan ikiye kesin ve içlerini oyup kararmaması için limonlu suda bekletin. Lahana yapraklarını kaynar tuzlu suya atıp çıkarın ve süzgece alın. Soğanları soyup kıyın. Bir çay bardağı zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı pembeleştirin. Pirinci ekleyip kavurun. Şeker, kuşüzümü, dolmalık fıstık, tuz ve karabiber serpip yarım çay bardağı sıcak su ilave edin. Pirinçler diri kıvamda yumuşayınca kadar kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Kerevizleri süzün ve içlerini pirinçli karışımla doldurun. Lahana yapraklarını açıp her birinin ortasına bir kereviz dolması yerleştirin ve lahanayı bohça şeklinde sarıp ağız kısmını maydanoz saplarıyla bağlayın. Lahana bohçalarını tencereye dizip sıcak suyu ilave edin. Kalan zeytinyağı, limon suyu, tuz ve sumak ekleyin. Su kaynayınca ateşi kısın ve sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Servis tabağına alıp servis yapın.

[ML® Kereviz Dolması için tıklayın](#)

