KIYMALI KEREVİZ DOLMASI

4 kişilik Gerekli malzeme:
250 gr orta yağlı kıyma
1 kg kereviz
3 yemek kaşığı pirinç
2 soğan
1 yemek kaşığı margarin
Yarım demet maydanoz
1 limon suyu
1 yumurta sarısı
Tuz,
karabiber,
yenibahar

Kerevizlerin kabuklarını soyup içlerini oyun ve kararmamaları için limonlu suda bekletin.
Soğan ve maydanozu ince ince kıyın. Kıyma, soğan, maydanoz ve margarini karıştırın. Yenibahar, karabiber ve tuz ilave edip harmanlayın.
Kerevizleri bir tencereye dizip hazırladığınız iç malzemesiyle ortalarını doldurun. Tencereye 2 çay bardağı su ilave edip kerevizler yumuşayıncaya kadar pişirin.
Yumurta sarısını 1 limon suyuyla iyice çırpıp terbiye hazırlayın. Tencereyi ateşten indirmeden önce hazırladığınız terbiyeyi yemeğe ilave edin ve bir taşım daha kaynatıp sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18019 • adı:Kıymalı Kereviz Dolması • gönderen:ayşeöztoprak • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:55