



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KEREVİZ DOLMASI

MALZEMELER

4 kereviz
Yarım limon suyu
1 soğan
2 orta boy domates
1 çorba kasığı siviyag
400 gr kıyma
1 avuç dolmalık fıstık
1 avuç kusüzümü
1 çay kasığı kimyon
4-5 dal maydanoz
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Kerevizleri soyup içlerini oyun. Kararmamaları için limonlu suda bekletin.

Soğan ve domateslerin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın.

Siviyagi tavada kızdırıp soğanı pembeleştirin. Kıymayı ilave edip rengi değişinceye kadar kavurun. Domates, fıstık, kusüzümü, kimyon, tuz ve karabiberi ekleyip suyunu çekinceye kadar pisirin.

Kerevizleri fırın kalibına yerleştirin. Hazırladığınız kıymalı karışımı kerevizlerin içlerine doldurun. Kalibın üzerini alüminyum folyo ile kaplayın.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 30 dakika pisirin.

Kerevizler yumuşayınca fırından çıkarıp sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "davul" tarafından gönderildi. 15.10.2016