



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KEREVİZ DOLMASI

4 adet kereviz
1 soğan
300 gram kıyma
3 diş sarımsak
1 su bardağı ince pirinç
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limon
Yarım demet nane

Kıymayı rendelenmiş soğan, sarımsaklar, kıyılmış yeşillikleri ve pirinci limon suyu ile karıştırın. Kerevizlerin kabuklarını soyup dilimleyin ve 10 dakika haşlayıp süzün. Pişmiş kerevizlerin içlerini bir miktar boşaltın. Kıymalı karışımı kerevizlerin içlerine paylaşın. Bir tencereye dizip üzerine çok az su ilave edip 20 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak ikram edin.