



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALZEMELERİ:

5 adet kereviz
1/2 limon suyu
1/2 çay bardağı sıvıyağ
1 adet sođan
100 gram kıyma
2 orba kaşığı pirinç
2 orba kaşığı su
1 adet haşlanmış havuç
100 gram haşlanmış bazelye
Tuz, karabiber.

Yapılışı:

Kerevizleri soyup, yarıdan keserek i kısımlarını oyalım. Limonlu suda yarı yarıya yumuşayana dek haşlayalım veyayvan bir tencereye dizelim. Bir tavaya sıvıyağı alıp, küp doğranmış soğanları ekleyelim ve pembeleşene dek kavuralım. Kıymayı ekleyip, 2-3 dk.daha kavuralım. 2 çorba kaşığı su, tuz ve karabiberi ekleyip,pirinçler suyunu çekene dek pişirelim. Haşlanmış havucu tavla zarı iriliğinde doğrayıp ekleyelim.Bezelyeleri ekleyip, karıştırarak bu harcı kereviz göbeklerine tepeleme dolduralım. Kerevizlerin haşlama suyunu ilave edelim. Kısık ateşte pirinçli harcı yumuşayana kadar pişirelim.

Not: Kerevizlerin iç kısmının pişerken çıkmaması için pirinçli harcı doldurduktan sonra elinizle bastırarak sıkıştırın ve yayvan bir tencerede pişirin. Kerevizleri haşlarken fazla yumuşamalarına dikkat edin.