



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAHCUP KEREVİZ

- 2 kereviz (orta)
- 250 yağsız kıyma
- 1 yumurta
- 1/2 limon
- 1 soğan
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 1 çorba kaşığı salça
- 1,5 bardak su ya da etsuyu
- 7 lâhana yaprağı
- 1 kahve fincanı pirinç

Lahana yaprakları tuzlu, sıcak suda yumuşayana kadar haşlanıp süzülür. öte yandan, kerevizlerin kökleri ve sapları kesilip temizlenir. Ortadan ikiye bölünür ve ortaları oyulup çıkarılır. Limonla ovuşturulmuş bu kerevizlerin kararmamaları için soğuk su dolu bir kaba koyulur. Yağ tencereye koyulup hafifçe kızdırıldıktan sonra rendelenmiş soğan ilâve edilip sara-rıncaya kadar kavrulur. Sonra kıyma ilâve edilip birkaç dakika daha kavrulur. Yıkamış pirinç de ilâve edilip bir - iki çevirmeden sonra ocaktan indirilir. İncecik kıyılmış maydanoz, tuz, biber ve yumurta ilâve edilir. İyice karıştırılıp hepsi birbirine halledilir. Bu içle kerevizler doldurulur. Sonra da lâhana yapraklarına sarılır. Ve ağızları yukarı gelecek şekilde tencereye koyulur. Üzerine su, salça koyulup kapağı kapatılır. Orta ateşte yumuşayıncaya kadar 30 - 40 dakika pişirilip indirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.