



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KEREVİZ

4 adet kereviz
3 su bardağı su
1 adet limonun suyu
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
2 adet havuç
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı bezelye
Tuz

İki su bardağı suya limon suyu koyarak kaynatın. Kerevizlerin kabuklarını soyup kalınca doğrayın ve bu suda 10 dakika haşlayın. Sudan çıkarıp ikiye bölün ve ortalarını oyun. Çıkan kısımları küp doğrayın. Piyazlık doğranmış soğan, küp doğranmış havuç ve kereviz parçalarını yağda kavurun. Sıcak suda beklettiğiniz pirinci 10 dakika haşlayıp sebzelere ekleyin. Bezelye ve tuzu katın. Kerevizlerin içine bu harcı doldurun. Üzerine su ekleyerek pişirin.