



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KEREVİZ DOLMASI

6 adet orta boy kereviz
1 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
Yarım demet dereotu
1 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı
1,5 çay bardağı zeytinyağı
Üzeri için:
1 adet portakal
Yarım limon
1 tatlı kaşığı un
1 su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı tuz

Soğan çok ince kıyılır, yağda pembeleştirilir. Üzerine yıkanmış pirinç eklenir, birkaç dakika daha kavrulur. Sonra, şeker, tuz, dereotu, nane, karabiber katılır, ateşten alınır. Kapak kapalı olara 20 dakika dinlendirilir. Bu arada kerevizler soyulur, ortadan kesilir ve oyulur. Yayvan bir tencereye sıralanır. İçlerine tam olmayacak şekilde pirinçli iç doldurulur. Sonra portakal, limon, un, tuz ve su karıştırılır. Dolmaların kenarından bu karışım gezdirilir. Kapak kapalı olarak, orta ateşte yarım saat kadar pişirilir, ılık servis yapılır.

ML® Kereviz Dolması (görsel)