



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI TAVUKLU KEREVİZ DOLMASI

4 adet kereviz
6 dal tarhun
300 gr. tavuk göğsü
2 su bardağı portakal suyu
100 gr. badem
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz-karabiber
2 yemek kaşığı margarin

Kerevizlerin kabuklarını soyup içini oyup çıkarın. Kerevizleri limonlu suda bekletin. Diğer tarafta tavuk etlerini kuşbaşı doğrayın. Soğan ve sarımsağı yemeklik doğrayıp margarinle tavada soteleyin. Tavuk etlerini ilave edip karıştırın. Bir su bardağı et suyunu ekleyip karıştırın. Tuz, karabiber ile tatlandırıp kısık ateşte pişirin. Ocağı kapatın. Tarhun ve bademleri irice kıyıp ilave ederek karıştırın. Daha sonra kerevizlerin içine hazırlamış olduğunuz tavuklu içten doldurup, portakal suyunu ilave edin. Kerevizler pişinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

