



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ KEREVİZ DOLMASI

6 kişilik Gerekli malzeme:

2 kg kereviz (kökü ve yaprakları üzerinde)

Yarım kg orta yağlı kuzu kıyma

1 çorba kaşığı tereyağı

3 soğan,

1 domates

1 su bardağı pirinç

1 çorba kaşığı nane

1 limon suyu

2 çorba kaşığı un

Tuz,

karabiber

Terbiye için:

2 yumurta

1 limonun suyu

Büyükçe bir tencerenin içini yarısına kadar suyla doldurun. 2 çorba kaşığı un ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Kerevizin dallarını 10 cm kadar kısaltın. Dallarını kökleriyle birlikte, dolmanın üzerine kapak olacak şekilde kesin. Kerevizin kalanını kalınca soyup içini oyun. Hazırladığınız limonlu suda bekletin.

Kıyma, tereyağı, ince kıyılmış soğan, pirinç, küçük küçük doğranmış domates, nane, tuz ve karabiberi karıştırıp dolmanın içini hazırlayın.

Kerevizlerin içini hazırladığınız karışımla doldurun. Kapak şeklinde kestiğiniz kereviz köklerini ikişer kürdan yardımıyla tutturun.

Derin bir güveç veya tencereye kereviz dolmalarını yerleştirin. Kerevizleri beklettiğiniz sudan dolmaların yarısına gelecek kadar ekleyin. Orta ateşte kerevizler yumuşayınca kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

Yumurtaları ve limon suyunu bir kaseye alın. Pişirme suyundan birkaç kaşık ilave ederek iyice çırpın.

Hazırladığınız terbiyeyi tenceredeki kerevizlerin üzerine gezdirerek dökün. Birkaç dakika daha pişirip ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Terbiyeli Pazı Sarması için tıklayın](#)