



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI AYVALI KEREVİZ DOLMASI

Malzeme:

- 4 adet kereviz
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 2 adet Ayva
- 1 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 1/3 su bardağı bezelye
- 1 su bardağı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 2 adet limon
- 1 adet domates
- Yarım demet maydanoz
- tuz, karabiber
- 1 adet kesme şeker

Kerevizleri soyup, içlerini oyduktan sonra limonlu suya atın. Soğan ve sarımsakları küp küp doğrayın. Kabukları soyulmuş havuç, ayva ve patatesi de küp küp doğrayın. Tencereye zeytinyağını koyarak, içine sırasıyla sarımsağı, soğanı, fıstığı, havucu, patatesi, ayvayı ve bezelyeyi atıp soteleyin. Ardından kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve şekeri ilave edin. Daha sonra içine çok az su ilave edip, hafif pişirerek iç harcını hazırlayın. Kerevizleri limonlu suda haşladıktan sonra içlerini harçla doldurun. Kereviz dolmalarının üzerini domateslerden kestiğiniz dilimlerle kapak yaparak kapatın. 180 derecede yarı buharlı fırında yarım saat pişirerek servis yapın.

[ML® Kereviz Dolması için tıklayın](#)



Fotoğraf "telli turnam" tarafından gönderildi. 09.10.2016