



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ DOLMASI

Gerekli malzeme:

6 küçük kereviz
1 havuç
3 patates
2 soğan
1 kâse bezelye
4-5 dal dereotu
Yarım su bardağı zeytinyağı
1.5 su bardağı sıcak su
1 limon suyu
1 kesme şeker
1 çay kaşığı pulbiber
Tuz
Karabiber

Kerevizleri soyup yıkayın. Üst kısımlarını bir parmak kalınlığında kapak şeklinde kesin. Sebze oyacağı ile içlerini oyup küp şeklinde doğrayın. Dolmalık olarak hazırladığınız kerevizleri ve küp doğradığınız kereviz içlerini kararmamaları için limonlu suda bekletin. Havuç ve patatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Soğanları soyup kıyın. Bezelyeyi haşlayıp süzün. Dereotunu kıyın.

Zeytinyağını tavada ısıtıp soğanları pembeleştirin. Kereviz içleri, havuç, patates, bezelye, tuz ve karabiberi ekleyip kavurun. Kerevizlerin içlerini karışımla doldurup tencereye dizin. Limon suyu, kesme şeker ve sıcak suyu ekleyin. Sebzeleri kavurduğunuz tavada kalan pişme suyunu ilave edin. Kerevizler yumuşayınca kadar pişirin. Dolmaların üzerlerini dereotu ve pulbi-berle süsleyip soğuk olarak servis yapın.