



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ DOLMASI

Malzeme :

6 adet orta büyüklükte kereviz
250 gr. pirinç,
3 adet soğan,
1 bardak zeytinyağı,
2 adet limon.

Yapılışı:

- 1- Kerevizi hazırlayınız.
- 2- Dolma için hazırlayınız.
- 3- Haşlanmış kerevizlere fazla sıkıştırmadan için doldurunuz.
- 4- Yayvan bir kaba kafi miktar su ve limon suyu ilave edip pişiriniz.
- 5- Kereviz ve pirinçler yumuşayınca ateşten alınız.
- 6- Kabında soğutup servis tabağına yerleştirip servis yapınız.

İçin Yapılışı:

- 1- Soğanları soyup yemek soğanı şeklinde (kare şeklinde) doğrayıp, orta büyüklükte bir tencereye koyunuz.
- 2- Yağını da koyup hepsini ateş üzerinde bir kevgirle karıştırarak kavurunuz.
- 3- Pirinci ayıklayıp yıkayıp 20 dakika kadar el dayanabilecek derecede sıcak suda ıslatınız.
- 4- Pirinci ilava ediniz.
- 5- Üzerine çıkacak kadar su koyup, kapağını kapatıp suyunu çekinceye kadar orta hararetle ateşte pişiriniz.
- 6- Limon suyunu da koyup hepsini birden karıştırınız.

NOT: Kerevizler doldurulduktan sonra kararmaması için yağlı kağıda sarılıp pişirilir. Kağıtla soğutup servis tabağına dizeken kağıttan çıkarılıp yerleştirilir. Böyle pişirilen kerevizler çok beyaz olur.