



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ DOLMASI

Malzemesi:

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

Hazırlanışı:

Kerevizlerin kök ve yeşil kısımlarını biraz kesin. Kabuklarını soyup, büyüklerini ortadan ikiye bölün. İçlerini hafif oyup yıkayın. Limonlu tuzlu suda haşlayın. Soğanları soyup doğrayın. Bir tencereye koyun. Yağını da ilâve ederek, ateş üzerinde soğanları pembeleştirin. Pirinci sıcakça suda 20 dakika ıslatın. Suyunu süzüp sararmış soğanlara ilâve edin. Karıştırarak pirinçler şeffaflaşınca kadar kavurun. Üzerine çıkacak kadar su koyup orta hararetle ateşte pişirin. Suyunu çekince biraz limon suyu koyup ve tuzu koyup karıştırın. Ateşten alın, haşlanmış kerevizlere fazla sıkıştırmadan içi doldurun. Yayvan bir kaba dizip kâfi miktar su ve limon suyu ilâve edip pişirin. Kereviz ve pirinçler yumuşayınca ateşten alın. Kabında soğutup servis dabağına yerleştirin.

Not: Kerevizlerin doldurulduktan sonra kararmamaları için yağlı kâğıda sararak pişirmelisiniz. Kâğıtla soğutup servis tabağına dizerken kâğıttan çıkarıp yerleştirin. Böyle pişirilen kerevizlerin çok daha beyaz olduğunu göreceksiniz.