



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ DOLMASI

MALZEMELER

3 adet kereviz
2 adet havuç
100 gram kadar bezelye
1,5 limonun suyu
1 baş soğan veya 6 adet arpacık soğan
6 adet kesmeşeker
Yeterince tuz
1 çay bardağı zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

Kerevizler ayıklanır, yıkanır, kabukları soyulduktan sonra ortadan ikiye bölünür ve 1 limonu kullanarak yaptığımız limonlu suya atılır. Diğer taraftan temizlenmiş yıkanmış havuç tavla zarı büyüklüğünde küp küp kesilir, bezelye de ilave edilerek limonlu sudan çıkarılmış ve altı düz bir tencereye yerleştirilmiş kerevizlerin içlerine doldurulur. Artan malzeme tencerenin etrafına serpiştirilir. Herbir kerevizin üzerine 1 kesmeşeker konur. Yarım limon suyu ile zeytinyağı çırpılır ve kerevizlerin üzerine dökülür. Ayrıca 1,5 çay bardağı daha su ilave edilir. Tuz eklenir. Kapağı hiç açılmadan 25-30 dakika orta ateşte pişirilir. Ilındıkta sonra servis yapılır.