



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ DOLMA

Malzemeler

3-4 kereviz
2 baş kuru soğan
1 havuç
1 patates
1 bardak iç bezelye
3-4 kaşık zeytinyağı
Tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 demet dereotu
1 limon suyu

Kerevizlerin sert kabuğu soyulup, sandal şeklinde ikiye bölünür. Limonlu suda kararmaması için bekletilir. Bir tencerede soğanlar küçük doğranarak yağda kavrulur. Küp küp küçük doğranan havuçlar da biraz kavrulur. Küçük küçük doğranan patatesler de beraber kavrulur. Önceden haşlanmış veya konserve halindeki bezelye de bu karışıma konup bir iki defa yağda çevrilir. Tuz ve şeker ilave edilir. Ortadan bölünen kerevizlerin ortası oyulur. Kerevizlerin içine hazırlanan bu iç doldurulur. Üzerine 1 bardak su konularak kısık ateşte pişirilir. Ocaktan indirmeden 5 dakika önce ince doğranmış dereotu ve limon suyu ilave edilir. Soğuk servis yapılır.