



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ DOLMASI

3 kilo kereviz
1 adet limon
250 gram pirinç
Yeteri kadar tuz ve dereotu
250 gram soğan

Kerevizin kabukları derince soyulur. İkiye bölünür, ortası çukur olarak çıkarılıp etrafı temizlenir. Enginar şeklinde hazırlanıp, limonlu suya konur. Yarı pişmiş haşlanır, soğutulur. Bir kap içinde yağla soğan öldürülür. Islatılmış, temizlenmiş pirinç, soğanla kavrulur, bir bardak su ve limon, tuz ilâve edilerek yarı pişmiş hazırlanır. Dereotu ilâve edilerek kerevizler doldurulur. Islak, yağlı kâğıda sarılır, limon suyu ilâve edilerek orta ateşte pişirilir. Soğuduktan sonra kâğıttan çıkarılarak tabağa dizilir, servise hazır olur.