



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU MEYVELİ KEREVİZ DOLMASI

1 adet orta boy kereviz
2 adet asma yaprağı
1 adet yağlı kâğıt
1 litre Pınar Süt
250 gr şeker
2 adet damla sakızı
100 gr. nişasta
1 çay bardağı tuzsuz yeşil fıstık
Köfte için malzemeler:
1 çay bardağı pirinç
1 adet (piyazlık doğranmış) soğan
1 çay kaşığı çam fıstığı
1 çay kaşığı kuş üzümü
1 adet kuru incir
1 adet kuru kayısı
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı yenibahar
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
Tuz
Şeker

Çam fıstığını zeytinyağında kavurun. Bu karışıma piyazlık doğranmış soğan ilave edin. Soğan kavrulup suyunu çektikten sonra, yıkanmış pirinç koyun; biraz kavrulduktan sonra kuş üzümü, tarçın, karabiber, yenibahar, tuz ve şeker atıp 2-3 dakika daha kavurun. Çeyrek çay bardağı sıcak su ekleyip kapağı kapalı, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Daha sonrasında kuru incir, kuru kayısı, ince kesilmiş ve kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın. Kerevizi soyun, içerisini tek tarafı kapalı şekilde oyup dolma içiyle doldurun. Asma yaprağıyla her tarafı kaplanacak şekilde sarın. Sonrasında yağlı kâğıda sarıp fırın tepsisine alın; üzerine tuz, şeker, zeytinyağı ve kerevizlerin yarısına gelecek şekilde su koyun. Üstü kapalı şekilde 170 derece ısıda bir saat pişirin.