



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TERBİYELİ KEREVİZ DOLMASI



6-7 adet orta boy kereviz
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
150 gr kıyma
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
15-20 dal maydanoz
15-20 dal dereotu
15-20 dal taze nane
3-5 dal kereviz sapı
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Su
Terbiye için:
1 adet limon
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un

- # Kerevizler soyulur. Baş kısmından 2 parmak eninde kesilir. Alt kısmı kaşıklı oyulur. Limonlu suya atılır.
- # Bu arada iç hazırlanır; soğan çok ince kıyılır, tuz eklenir, gevşeyene kadar ovulur.
- # Üzerine yıkanmış pirinç, kıyma, kıyılmış dereotu, taze nane, maydanoz, 1 su bardağı suyla inceltilmiş salça, sıvıyağ ve karabiber katılır, karıştırılır.
- # Havuç soyulur, bir kaç parçaya kesilir, tencerenin dibine atılır. Üzerine kerevizin oyulan kısımları ve kereviz sapları yerleştirilir.
- # Oyulan kerevizlere hazırlanan iç gevşek olarak doldurulur. Her birinin üzerine tereyağı parçası konur ve kesilen kapaklar kapatılır.
- # Üzerine ıslatılmış yağlı kağıt örtülür. Kenardan yüze yüz gelecek kadar su bırakılır ve kapak kapatılır.
- # Orta ateşte 1 saat pişirilir. Bu arada terbiye malzemesi çırpılır. Kaynamakta olan dolma suyundan bir kaç kaşık eklenir ve karıştırılır.
- # Yağlı kağıt alınır. Terbiye dolmaların üzerine gezdirilir. 3-4 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Dolmaların üzerine örtülen yağlı kağıt kerevizlerin renginin koyulaşmasını engeller.