



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Gesetzte Sellerie

Kereviz Oturtma



2 große Sellerie
1 mittel große Zwiebel
5 EL Öl
250 g Hackfleisch
1 große Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1 KL Salz
1 Glas warmes Wasser

- # Die Sellerie schälen und in 2,5 cm dke runde Scheiben zuschneiden.
- # Die Mitte der Scheiben aushöhlen.
- # Die Sellerie in ein wenig Salzwasser halbdurch kochen.
- # Nebenbei grob gehackte Zwiebel mit der angegebenen Menge Öl rosarot anbraten.
- # Dazu das Hackfleisch hinzugeben und in eigenem Saft anbraten, nachdem die Flüssigkeit verdampft ist Tomatenmark und Salz hinzugeben und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen danach vom Herd nehmen.
- # Die Zugeschnittenen Sellerie in einen Wieten Topf einreihen und in die Aushöhlung das Hackfleischgemisch füllen und mit einer Scheibe Tomate zudecken.
- # Den Topf mit Zugabe von einem Gals warmes Wasser auf mittlerer Hitze eingestellten Herd stellen. Bis die Sellerie weich geworden sind kochen.
- # Warm servieren.

Tipp: Die Sellerie kann auch ohne das Vorkochen zubereitet werden.