



Bourré De Céleri

Kereviz Dolması



10-12 céleri
250 gr. de viande de bœuf haché mi-gras
1 tasse de riz
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
2 oignons moyens
½ bouquet de persil
8-10 branches d'aneth
8-10 brins de menthe fraîche
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1,5 cuillère à café de sel
½ tasse d'eau

- # Préparez l'intérieur en premier. Hachez l'oignon finement, puis mélangez avec du sel.
- # Rajoutez de la viande haché, de la pâte de tomate, du riz lavé, de la menthe haché finement, du thym, du persil, du poivron noir et de l'huile. Mélangez sans casser les riz.
- # Épluchez les céleri, coupez du milieu puis creusez avec une cuillère en forme de verre. Jetez dans du jus de citron.
- # Remplissez le mélange dans les creux du céleri. Placez dans la casserole. (Vous pouvez placer au deuxième étage)
- # Laissez la casserole à moyenne température. Fermez la casserole puis laissez cuire sans eau pendant 5-10 minutes.
- # Rajoutez 2 tasses d'eau chaude. Fermez la casserole puis laissez cuire pendant 25 minutes.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Vous pouvez préparer une salade avec les morceaux sorties au moment du creusage.