



Bourré De Céleri Au Mélange

Terbiyeli Kereviz Dolması



6-7 céleri moyen
1 oignon
1 tasse de riz
150 gr de viande haché
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe de beurre
15-20 brins de persil
15-20 branche d'aneth
15-20 brins de menthe fraîche
3-5 branches de céleri
1 carotte
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
De l'eau
Pour la sauce:
1 citron
1 oeuf
1 cuillère à soupe farine

- # Épluchez les céleris. Coupez du haut à la largeur de deux doigts. Creusez la partie du bas avec une cuillère. Jetez dans l'eau au citron.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps ; Hachez les oignons finement, rajoutez du sel puis mélangez jusqu'à qu'il se détend.
- # Rajoutez du riz lavé, de la viande haché, de l'aneth haché, de la menthe fraiche, du persil, de la pâte de tomate raffiné avec 1 tasse d'eau, de l'huile et du poivron noir. Mélangez l'ensemble.
- # Épluchez les carottes puis coupez en quelques morceaux. Jetez au bout de la casserole. Placez les parties creusés des céleris et les tiges dessus.
- # Remplissez le mélange dans les céleris. Mettez un morceau de beurre sur chaque. Fermez les couvercles coupés au dessus.
- # Placez du papier huilé mouillé sur la surface. Laissez de l'eau sur les côtés de façon à remplir à cent pour cent, puis fermez le couvercle.
- # Faites cuire à moyenne température pendant 1 heure. Mélangez les ingrédients du mélange. Rajoutez quelques cuillère du bourré puis mélangez.
- # Prenez le papier huilé, versez le mélange sur les bourrés. Faites cuire encore 3-4 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Le papier huilé evite de rendre la couleur des bourrés plus foncé.