



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Фаршированный сельдерей

Kereviz Dolmasi



10-12 шт. корня сельдерея
250 гр. средней жирности говяжего фарша
1 стакан риса
1 ст.л. томатной пасты
2 средние луковицы
Пол-пучка петрушки
8-10 веточек укропа
8-10 веточек свежей мяты
0,5 стакана растит. масла
1 ч.л. черного молотого перца
1,5 ч.л. соли
2 стакана воды

- # Лук мелко порезать и перетереть с солью.
Добавить фарш, томатную пасту, рис, мелко рубленую зелень, черный перец и растит. масло, перемешать.
- # Сельдерей почистить, разрезать на 2 части и выскресть середину ложкой. Положить в воду с соком лимона.
- # Нафаршировать сельдерей фаршем не утрамбовывая и поставить в кастрюлю.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь и готовить не добавляя воды 5-10 минут.
- # Затем залить 2 стаканами горячей воды и готовить под закрытой крышкой 25 минут.
- # Подавать горячим.

Из серединок сельдерея можно приготовить салат.