



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Zeytinyağlı Kereviz Dolması



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 50 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 küçük kereviz
- Yarım su bardağı pirinç
- 1 küçük soğan, ince doğranmış
- 1 havuç, küçük küp doğranmış
- Yarım su bardağı bezelye
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 su bardağı sıcak su
- Tuz ve dereotu

Ön Hazırlık:

Kerevizlerin boyu farklıysa küçük olanları erken kontrol edin.

Yapılışı:

1. Kerevizleri hazırlayın:

- Kerevizleri soyup limonlu suya alın. Üstlerinden kapak kesin; küçük kaşıkla içlerini dikkatlice oyun.
- Çıkardığınız içlerin bir kısmını küçük küp doğrayıp harç için ayırın.

2. Harç hazırlayın:

- Soğanı zeytinyağının bir kısmıyla yumuşatın. Havuç, bezelye, kereviz içi ve yıkanmış pirinci 2 dakika kavurun.
- Tuz, şeker, limon suyunun yarısı ve yarım bardak suyu ekleyin. Pirinç suyunu çekmeye başlayınca ocaktan alın.

3. Doldurup pişirin:



- Kerevizleri tencereye dik yerleştirip içlerini gevşekçe doldurun; pirinç şişeceği için bastırmayın.
- Kalan yağ, limon suyu ve suyu ekleyin. Kapalı, kısık ateşte 35-40 dakika pişirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kereviz bıçakla kolay delinsin ama dağılmasın; pirinçte sertlik kalmamalıdır.

Saklama:

Soğuyunca kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Soğuk veya hafif ılık servis edin.

Kiraz'ın
Mutfağı