

Ispanakli Kereviz Dolmasi

Malzemeler

2 adet kereviz

Yarim limonun suyu

Yarim kg ispanak

1 adet sogan

1 tatli kasigi sivi yag

1 corba kasigi pirinc

Karabiber, kirmizibiber

Dilerseniz tuz

Yapilisi

Kerevizleri temizleyin ve ortalarini oyup, limonla ovun. 15 dakika haslayin.

Kerevizler haslanirken ispanaklari yıkayin. Sogani kucuk kucuk dograyin, 1 tatli kasigi sivi yagda kavurun. Ispanaklari da ilave edin. Pirinci ekleyin. Tencerenin kapagini kapayin. Ispanaklari kendi suyu ile pisirin.

Bir tutam tuz ve baharatlarini ekleyin. Ocaktan alin. Haslanmis kerevizlerin icine ispanagi doldurun. Servis tabagina koyun. Dilerseniz, yogurtla da servis yapabilirsiniz.