

## Kereviz Dolmasi

### Malzemeler

4 adet kereviz ortalama 100 gr )

2 adet orta boy patates

2 adet orta boy havuc

14-15 adet arpacik soğan

14-15 adet bezelye

2 yemek k. limon suyu

Bir tutam maydanoz

Bir tutam dere otu

1 cay b. zeytinyagi

5-6 su b. su

Tuz

### Yapilisi

Kerevizleri soyup enine 2 esit parcaya bolun. Her iki parcanin ortasini kenarlarini ve ortasini cok inceltmeden canaga benzeyecek sekilde oyun.

Patatesleri ve havuclari soyarak kup kup dograyin.

Tencereye zeytinyagini ve arpacik soğanlari alin soğanlari kisik ateste seffaflasincaya kadar kavurun. Havucu soğanlara ekleyerek 4-5 dakika kavurun. Bezelyeler ve patatesleri de ekleyerek 2-3 dk. daha kavurun.

Kerevizleri genis bir tencereye oyuk kisimlari size bakacak sekilde dizin, iclerine kavurdugunuz harci paylastirin.

Tencerenin kenarindan kerevizlerin boyunu asmayacak kadar su ekleyin. Limon suyunu sikarak tencerenin kapagini kapatın.

Kisik ateste kerevizler yumusayincaya kadar yaklasik 20 dk. pisirin. Pisen kerevizleri servis tabagina alin, oda sicakligina gelince kiydiginiz maydanozlar ve dere otlari ile susleyerek servis yapin.