BUHARDA KEREVİZ DOLMA		
Porsiyon Adeti	2 Kişilik	
Pişirme Yöntemi	Steaming Pişirme Yöntemi	
Ön Hazırlık Süresi	20 Dakika	
Pişirme Süresi:	35 Dakika	
Öğrencilerin Adı- Soyadı	Eylül Yıldız	

Malzemeler	Miktar	Ölçü Birimi	Yapılışı ve Püf Noktaları
Portakal suyu	1	Adet	Bir kaba su koyulur. İçine portakal ve limon suyu eklenir. Kerevizler soyulup ortadan ikiye kesilir. İçi temizlenir. Ayrı bir tavada margarin ile havuç, patates, soğan ve bezelye az sotelenir. Oyulmuş kerevizlerin içi hazırlanan garnitür ile doldurulur. Buhar tenceresine koyulur ve pişirilmeye bırakılır.
Limon suyu	1	Adet	
Havuç	1	Adet	
Patates	1	Adet	
Soğan	1	Adet	
Bezelye	1	Kase	
Maydanoz	½	Demet	
Tuz	1	Çay kaşığı	
Zeytinyağı	2	Tatlı kaşığı	