



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KESTANELİ LAHANA SARMASI

Ayşe Tüter

1 orta boy lahana
2 adet ayva
1 Su bardağı ayıklanmış kebab kestane
2 su bardağı pirinç
2 adet kesme şeker
tuz
karabiber
1 su bardağı YONCA ayçiçek yağı
1 orba kaşığı nane
500 gr soğan

Soğanı yemeklik doğrayın. İçine ayvayı rendeleyin, kebab kestaneleri ufalayın Kesme şeker tuz karabiber nane ayçiçek yağının yarısını koyun. 1 Saat sıcak suda bekletilmiş pirinci bolca yıkayın süzün ve bu karışıma ilave edin. İyice karıştırın. Lahanaı yaprak yaprak ayırın. Haşlayın ve sıkın. Yaprakları açın. Hazırlanan içten bir çorba kaşığı dolusu koyun. Sarın bir tepsiye dizin. Üzerine kalan yağı gezdirin. 2 su bardağı su koyun. 200 derecelik fırında 25 dk pişirin. Soğuyunca servis tabağına alın. Limon dilimleriyle süsleyin.

[ML® Tahinli Lahana Sarması için tıklayın](#)