



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ LAHANA (KELEM) SARMASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 top beyaz lahana
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Tuz
- Karabiber
- 1 diş sarımsak
- 4-5 dal maydanoz

Seçilip yıkanan lahanalar bir haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suya alınarak bekletilir. İçinin hazırlanışı için ayrı bir tencereye sıvı yağ, soğan, sarımsak, salça konularak kavrulur. Kavrulmuş soğanın içine pirinçler ilave edilir. Bir bardak su katılarak pilav gibi dinlendirilir. Haşlanmış pancar düz bir zemin üzerine serilir ve hazırlanan içten konularak sarılır. Bir tencereye dizilir. Üzerine çıkıncaya kadar sıcak su konur. Sıvı yağ ve tuzu eklenerek 20 -25 dakika pişirilir. Pişen sarmalar servis tabağına alınarak servise hazır hale getirilir.

