BÜTÜN LAHANA DOLMASI

Vedat Başaran

½ kg. kuşbaşı kuzu eti
1 bütün lahana
2 adet yeşil yaprakları kesilmiş pırasa
2 adet domates
1 adet havuç
¼ demet maydanoz
3 adet çarliston biber
6 adet arpacık soğan
4 diş sarmısak
100 gr. tereyağı
1 yemek kaşığı salça
2 adet defne yaprağı
2 tatlı kaşığı tuz
Karabiber / Arzuya göre
Kırmızı pul biber / Arzuya göre

Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın. Çarliston biberleri, çekirdeklerini ayıklayıp dilimleyin. Arpacık soğanların kabuklarını, pişerken dağılmamaları için, kök kısımlarını fazla derin kesmeden soyun. Dört diş sarmısağı ince, ince dilimledikten sonra etleri, domatesleri, çarliston biberleri, arpacık soğanları, sarmısağı genişçe bir kabın içine koyun. Bir yemek kaşığı salça ilave edin. Karabiber ve tuz ekip iyice karıştırıp, harmanlayın.
Lahananın, dış yapraklarını yırtmadan özenle teker, teker açın. Göbek kısmını bir bıçak yardımı ile kesip çıkarıp, yeterli bir boşluk oluşturacak şekilde oyun. Hazırladığınız harcı içine yerleştirin. Lahananın yapraklarını yırtmadan birer, birer kapatın.
Pırasaları verevine dilimleyin. Kalan biberin çekirdek yataklarını temizleyip, iri parçalar halinde kesin. Maydanozları irice kıyın. Havucu soyup irice doğrayın. Dolmaya lezzet katacak tüm bu malzemeleri, defne yaprakları ile birlikte tencereye yerleştirin. Üstüne lahana dolmasını oturtun. Tuzunu ilave edip, tereyağı parçalarını koyduktan sonra üstünü yağlı kağıt ile kapatın. Biraz soğuk su ilave edip, tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte, 45 - 50 dakika, suyunu yeterince çektirerek pişirin.
Piştikten sonra geniş bir servis kabına alın. Yapraklarını dikkatle açıp, üzerine biraz pul biber, biraz da taze maydanoz ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:116371 • adı:Bütün Lahana Dolması • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:33