ETLİ KARALAHANA DOLMASI

Malzemeler:
3 demet karalahana
250gr. kiyma
2 soğan
1 kahve fincani pirinc
1/2 demet maydanoz
2 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi yag
tuz karabiber

Yapilisi:
1) Karalahanalar saplarindan ayrilir.Kaynar suda 4-5 dakika haslanir.Soguk suya tutulup suyu suzulur.
2) Bir kabin icine ince kiyilmis soğan, kiyma,maydanoz,pirinc,1 yemek kasigi domates salcasi,tuz,karabiber ve 1/2 bardak su katilip iyice karistirilir.
3) Lahana yapraklari acilip icine bir miktar ic konulup sarilarak kucuk dolmalar yapilir.
4) Tencereye yag,domates salcasi konup eritilir.Dolmalar ve 2 su bardagi su konularak yapraklar yumusayincaya kadar pisirilir.

© lezzetler.com tarif no:6807 • adı:Etli Karalahana Dolması • gönderen:otelman • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:46