# ETLİ LAHANA SARMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg lâhana yapragı
1 tatlı kasıgı karabiber
1 tatlı kasıgı sumak eksi
Tuz
İçi için:
250 g orta yaglı kıyma
1 baş sogan
1 su bardagı pirinç
3 yemek kasıgı yag
1 bağ maydanoz
3 domates
3-4 yesilbiber
1 yemek kasıgı karısık salça
1 çay kasıgı karabiber
1 yemek kasıgı sumak eksisi
1 tatlı kasıgı nane
1 tatlı kasıgı reyhan
1 tatlı kasıgı kekik
Tuz

İçi için: orta büyüklükte bir sogan çok ince dogranır. Üzerine orta büyüklükte üç domates küçük küçük dogranır. Bir bağ maydanoz dograndıktan sonra 1 yemek kasıgı karısık salça,3 yemek kasıgı yemeklik yağ konur. 1 çay kasıgı karabiber, birer tatlı kasıgı nane, reyhan, kekik ve 1 yemek kasıgı sumak eksi ile yeterince tuz atılır. Üzerlerine 1 su bardagı pirinç ve 250 g kıyma konarak yogurur gibi karıstırılır.
Önce lâhanaların sap kısımları kesilir ve damarları çıkarılır. Sonra bol suda yumusayıncaya dek haslanır. Yeterince yumusayınca ocaktan indirilerek durulanır.
Haslanan lâhanalara biraz karabiber serpildikten sonra yeterince iç konarak sarılır.
Bir tencerenin tabanına bir iki kat yaprak serildikten sonra sarılan lâhanalar tencereye dizilir. Dagılmamaları için üzerlerine bir sarma tası ya da porselen bir tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur.Hafif tuz atılır. Kapagı kapatılarak kısık ateste pisirilir. Pismeye yakın 1 tatlı kasıgı sumak eksi su ile sıvılastırıldıktan sonra konur. Ocaktan indirildikten sonra tencerede kapagı kapalı olarak dinlendirilir ve sonra tabaklara alınarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:106960 • adı:Etli Lahana Sarması (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:36