



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KARA LAHANA DOLMASI (RİZE)

- 400 gr fındık içi
- 2 demet kara lahana
- 1 çay bardağı pirinç
- 3 adet soğan
- 100 gr tereyağı
- 1 tutam maydanoz
- 3 adet kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Fındıkları yağsız tavada ve orta hararete ateşte devamlı karıştırarak kavurun yakmayacak kadar soğumasını bekledikten sonra elinizle ovuşturarak ince kabuklarını çıkarın. Bir avuç kadarını ayırarak kalanını bir bıçak yardımıyla ince kıyın. Üç orta boy soğanı piyazlık doğrayın, 100 gr tereyağında soğan ve fındıklı soğan iyice yumuşayınca kadar kavurun, üç kaşık maydanoz ve tuz ve bir tatlı kaşığı karabiberi üzerine ekleyerek ocaktan alın, içine bir çay bardağı sıcak su ve çay bardağı da yıkayıp suyunu süzdüğünüz pirinci ekleyerek karıştırın. Karalahanaları yıkayın kaynar suda iki dakika haşlayın, lahananın her bir yaprağını orta damarını bir bıçak yardımıyla çıkarın iki uzun dikdörtgen elde edin hazırladığımız fındık harcı lahanaya yapraklarıyla muska biçiminde sarın, bir tencereye dizin üzerine kırmızı biber ve ayırdığınız fındık tanelerini koyun, son olarak yağ gezdirin iki bardak kaynamış su katarak 30 dakika pişirin. sarımsaklı yoğurtla servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 03.04.2015