ETLİ LAHANA DOLMASI

Yarım kilo kıyma
4 çorba kaşığı yağ
3 büyükçe soğan
1 kahve fincanı pirinç
1 çorba kaşığı domates salçası
3 bardak su
1,5 kilo dolmalık lahana
Yarım çorba kaşığı tuz
Karabiber

Aşağı yukarı 1,5 kiloluk dolmalık bir baş lahanayı ortasından ikiye kestikten sonra göbek kısmını çıkarın. İçinde su bulunan tencereye koyup üzerine de tuz serperek kuvvetli ateşte bir taşım kaynatınız. Lahanaları delikli kepçeyle sudan çıkarıp soğuttuktan sonra damarlı sert bölümlerini ayıklayıp, el büyüklüğünde parçalara bölünüz. Lahanalar pişmekte iken, başka bir tencereye rendelenmiş soğan, pirinç, kıyma, tuz biraz karabiber biraz da su ilâve ettikten sonra iyice yoğurunuz. Kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparark, bunları lahanaların içine koyunuz. Sigara sarar gibi yuvarlayarak dolmaları hazırlayınız. Sarılan dolmaları pişeceği tencereye yerleştiriniz. Üzerine yağ, sulandırılmış salça katarak tencereyi kapayın ve ateşe koyunuz. Orta ısıdaki ateşte 30 - 40 dakika arasında pişirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:58638 • adı:ETLİ LAHANA DOLMASI • gönderen:limon çiçeği • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:00