



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAKIRDAKLI LAHANA SARMASI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

Yarım kg koyun kuyruğu

1 orta boy sarmalık lahana

İç harcı için:

3 kuru soğan

Yarım su bardağı ince bulgur ve pirinç karışımı

1 yemek kaşığı biber salçası

Tuz

Karabiber

Cırgalan kırmızı toz biber

Koyun kuyruğu doğranıp kavrulur. Kısık ateşte kavurmaya devam ederek hakırdakları hazırlayın. Hakırdakları incecik doğrayın. Soğanların kabuğu soyulup küçük küçük doğranır. Hakırdak, ince bulgur, pirinç, soğan, kırmızı tozbiber ve karabiber bir kapta karıştırılıp iç malzemesi hazırlanır. Lahana yaprak yaprak ayrılır. Sıcak suda hafifçe haşlanıp erimemesi için sıcak sudan aldıktan sonra soğuk su ilave edilir. Yaprakların içine hakırdaklı içi paylaştırılıp sarılır. Tencereye dizilip üzerine biber salçası eklenmiş sıcak su eklenir. Kısık ateşte suyu çekene kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

