YALANCI LAHANA DOLMASI

1 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı ince köftelik bulgur
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
15-20 yaprak beyaz lahana (dolmalık, sarmalık)
Sos için;
3-4 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
7-8 diş sarımsak

Dolmanın harcını hazırlamak için köftelik ve pilavlık bulguru, üzerine 1-2 parmak çıkacak kadar su ilavesiyle bir tencereye aktarın. Tencereyi ateşe oturtup, kısık ateşte pilav pişirir gibi pişirin. Bulgur suyunu çekince altını kapatıp, soğumaya bırakın.
İyice soğuyan bulguru bir başka kaba aktarıp, içine tuz, karabiber ve kimyonu ekleyip, sıkıca yoğurun.
Diğer tarafta ince damarlı ve çok etli olmayan lahana yapraklarını kaynayan tuzlu suya sokup 8-10 dakika kadar haşlayın. El kevgiriyle süzerek aldığınız lahana yapraklarını 10-12 santimetre ebatlarında parçalara ayırın.
Dolma harcından lahananın içine 1-1,5 yemek kaşığı kadar yerleştirip, kenarlarını içe kıvırarak dolma şeklinde sarın. Bir tencereye muntazaman yerleştirdiğimiz dolmaların tam üzerine çıkacak kadar su ilavesiyle pişirin.
Pişen dolmaları süzdürerek servis tabağına alın.
Bir tavada yağı eritip, dövülmüş sarımsakları 2-3 dakika soteleyip, rengi sararınca altını kapatın. Üzerine sarımsaklı yağ gezdirdiğiniz dolmaları sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:134824 • adı:Yalancı Lahana Dolması • gönderen:ırazca • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:40