İLAHNA (LAHANA) DOLMASI (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Bulgur ve çekilmiş yağlı etten iç hazırlanır. Bulgur, un, kıyma, domates, soğan, domates salçası, biber salçası, reyhan, doğranmış maydanoz ve yağ konulup yoğrularak hazırlanır. Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Bu parçalar başka bir kapta kaynatılıp suyu süzülmüş lahana yaprakları koparılarak sarılır ve tencereye veya çömleğe dizilir. Şilorun ekşisi veya sumak suyu dökülerek tandırda pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:40758 • adı:İlahna (Lahana) Dolması (Ahlat - Bitlis) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:08