KESTANELİ LAHANA DOLMASI

2 yemek kaşığı margarin
1 adet beyaz lahana
500 gr kestane
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı bulgur
4 kuru soğan
7 diş sarmısak
3 yemek kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Kestaneler su eklenen tencereye alınır ve biraz tuz ilave edilerek yaklaşık 20-25 dakika haşlanır.
Pirinç ve bulgur karıştırılır ve iyice yıkanıp süzülerek nişastasından arındırılır. 3 orta boy kuru soğan ve sarmısaklar soyulur ve küçük küçük doğranarak margarin eklenen tencerede kavrulmaya başlanır. Rengi dönen soğanlara 3 yemek kaşığı domates salçası eklenir ve biraz kavrulduktan sonra pirinç-bulgur karışımı ve 1 tatlı kaşığı tuz tencereye ilave edilir ve suyunu çekene kadar pişirilir. Suyunu çeken harca karabiber ve nane eklenir ve demlenmeye bırakılır.
Lahana 4 parçaya bölünür. Derince bir tencereye su konur ve biraz tuz eklenerek kaynamaya bırakılır. Haşlanan kestanelerin kabukları soyulur ve ufalanır. Kaynamaya başlayan suyun içine lahana yaprakları parça parça ilave edilir ve yumuşayıncaya kadar tutulur.
Demlenen dolma harcı ayrı bir kaba alınır ve içine kestaneler eklenerek karıştırılır. Haşlanan lahana yapraklarının uç kısmına harçtan yerleştirilir ve sarılır.
Sosu için; Küçük bir tencereye biraz margarin ilave edilir ve 1 adet rendelenmiş kuru soğan, 1 yemek kaşığı domates salçası ile kavrulur. İçine yarım çay bardağı su eklenir. Hazırlanan sos dolmaların üzerine gezdirilir ve biraz daha su eklenerek pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:99317 • adı:Kestaneli Lahana Dolması • gönderen:emlak • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:43