KESTANELİ LAHANA SARMA

Malzemeler :
Küçük lahana (yaprakları ince olacak) 1 Adet
Pirinç 2 Su Bardağı
Soğan 2 Adet
Çam fıstığı 1 Çorba Kaşığı
Kuşüzümü 1/2 Çorba kaşığı
Kestane 1/2 Kg
Komili Riviera zeytinyağı 1,5 Su Bardağı
Taze soğan 1 Demet
Maydanoz 1 Demet
Dereotu 1 Demet
Taze nane ya da kuru nane 1 Demet
Tuz 1.5 Tatlı Kaşığı
Yenibahar 1 Paket
Tarçın 1/2 Paket
Toz şeker 2,5 Tatlı Kaşığı
Limon 1 Adet
Su 6 Su Bardağı

YAPILIŞI:
1- Lahana yapraklarını yırtmadan ayıklayıp kaynar suya atın. Pişirmeden, sarılabilecek kadar yumuşatın. Lahana yapraklarını kaynar sudan çıkarıp, sarmanın büyüklüğüne göre parçalara ayırın, soğumaya bırakın.
2- Pirinci kaynar suda bir süre bekletin.
3- Soğanları rendeleyin.
4- Kestanelerin kabuğunu çizdikten sonra birkaç dakika kaynar suya atın. Kestaneleri bıçak ucu yardımıyla, fazla dağılmadan muntazam şekilde dış ve iç kabuklarından ayırın. Kestaneleri tavla zarı şeklinde küçültün.
5- Soğan ve fıstıkları 1 su bardağı Komili Riviera zeytinyağında pembeleşinceye kadar, kavurun. Pirinci ekleyip, şeffaflaşıncaya kadar çevirin. Kestane ve kuşüzümünü de ilave edin. 2 - 3 dakika daha kavurduktan sonra 4 su bardağı kaynar su ilave ederek pilavı pişirin. Suyunu çekince demlenmeye bırakın.
6- Taze soğan, maydanoz, dereotu, ve naneyi ince kıydıktan sonra sıcak harcın üzerine koyun. Tuz, tozşeker, yenibahar ve tarçın ilave ederek, harcı sıcakken karıştırın. Yarım saat dinlenmeye bırakın.
7- Lahana yapraklarının içlerine harç koyup sarın.
8- Tencerenin dibine lahananın ayrılan damarlarını yayın, üstüne sarmaları sıralayın. Üzerine biraz daha tuz, tozşeker ve 1/2 su bardağı Komili Riviera zeytinyağını ilave edin. Sarmaların hizasına gelinceye kadar, yaklaşık 2 su bardağı sıcak su koyun. Sarmaların üzerine bir tabak kapatın. Tencerenin kapağını kapatın.
9- Sarmaları kaynayıncaya kadar hızlı, kaynamaya başlayınca kısık ateşte, suyu çekilinceye kadar pişirin. Hafif ekşimsi lezzet isterseniz, sarmalar dizilirken aralara kabuğu alınmış limon dilimleri yerleştirebilirsiniz.
10- Sarmalar piştikten sonra, soğumadan tencereden çıkartılmamalıdır. Lahana sarması bir gece soğuk bir yerde bırakıldıktan sonra servis yapılırsa, daha iyi sonuç alınır.

© lezzetler.com tarif no:46263 • adı:Kestaneli Lahana Sarma • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:18