



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ LAHANA SARMASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

- 1 beyaz lahana
- 500 gr kestane
- 4 adet soğan
- 2 su bardağı pirinç
- 4 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı toz şeker
- 4 tatlı kaşığı kuru nane
- 2 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 100 gr sarı üzüm
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı tuz

Lahananın yapraklarını ayırıp kaynar suda 1-2 dakika haşlayın. Soğanları küp küp doğrayıp zeytinyağında kavurun. Pirinçleri 30 dk suda bekletin. Önceden suda beklettiğiniz pirinçleri ekleyip 5 dakika daha kavurun. Kestaneleri diri kalacak şekilde haşlayın ve doğrayın. Kestane, fıstık, üzümler, tuz ve şekeri ekleyin. 2 su bardağı suyu ekleyip kısık ateşte pişirin. Ocaktan alınca kuru nane, yenibahar, tarçın, karabiberi ekleyip harmanlayın. İç harcı yapraklara sarıp tencereye dizin, 2 su bardağı ılık su ekleyip kısık ateşte pişirip servis yapın.

