



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ LAHANA SARMASI

1 adet orta boy gevşek lahana
2 adet orta boy soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çorba kaşığı toz şeker
1'er çay kaşığı tarçın ve yenibahar
2.5 su bardağı sıcak su
1'er demet maydanoz ve dereotu
250 gr. kestane
Tuz

Lahananın yapraklarını ayırıp tuzlu suda üç dakika haşlayın ve süzün. Yemeklik doğranmış soğanı yağda kavurun. Üzerine pirinci ilave edip kavurun. Sıcak suda bekletilmiş kuşüzümünü katın. Toz şeker, tarçın, yenibahar ve bir su bardağı sıcak suyu ekleyip karıştırın, suyunu çekene kadar pişirin. Tuz, kıyılmış maydanoz ve dereotunu ilave edin. Kestaneleri fırında pişirin, iri küpler halinde doğrayıp iç harca ekleyin. Lahana yapraklarını bu harçla sarın. Sarmaları bir tencereye dizip üzerine su ve porselen bir tabak koyup 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "gül sel" tarafından gönderildi. 25.01.2016