



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ ÜZÜMLÜ LAHANA SARMASI

1 adet 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
50 gr. margarin
Tuz

Lahananın yapraklarını ayırıp kaynar suda 1-2 dakika haşlayın
Soğanları küp küp doğrayıp yağımızda 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.