



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMALI LAHANA SARMASI

Meliha Ŗiřman

1,5 kilo kilo lahana
500 gram satır kıyması
1 bardak mısır kırmısı
Yarım bardak pirinç
Yarım bardak fındık içi
2 adet soğan
1 kaşık salça (biber salçası daha güzel olur.)
5 kaşık ayçiçek yağı
1 demet maydanoz
2 ay kaşığı karabiber
2 ay kaşığı pul biber
3 ay kaşığı nane

Mısır kırmısını akşamdan ıslatın ve sabaha haşlayıp pişirin. Soğanları ince ince doğrayın, yağda pembeleştirin ve satır kıymasına katın. Biraz karıştırın ve kendi suyunu çekinceye kadar kavurun. Salasını ilave edip karıştırın. Mısır kırmısını ve pirinci de ilave edin ve maydanoz, tuz, karabiber, pul biber, nane, fındık iini normal ezip ilave edin. Az daha kavurun ve lahanayı dolmalık ayıklayıp kaynar suya sokup çıkarın. Dolmaları koyacağınız tencerenin dibine lahananın saplarından koyun ve dolmaları sırayla dizin ve en üstüne yine lahana yapraklarını kapatın. Az su koyun. nce harlı ateşte sonra kısık ateşte 30 dakika pişirin. 20 dakika dinlendirin ve sarımsaklı yoğurtla servis yapabilirsiniz.