



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI LAHANA DOLMASI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

3 yemek kaşığı tereyağı

150 gr. kıyma

2-3 kuru soğan

1 büyük su bardağı pirinç

1 yemek kaşığı domates salçası

Yarım tatlı kaşığı Cırgalan kırmızı toz biber

1 orta boy dolmalık lahana

Tuz

Tereyağını eritilir. Küçük küçük doğranmış soğan eklenip kavrulur. Kıyma ve yıkanıp suyu süzölmüş pirinç eklenip kavurmaya devam edilir. Salça, Cırgalan kırmızı toz biber ve yeteri kadar sıcak su eklenip pirinçler yarı yarıya yumuşayana kadar pişirilir. Tencerenin kapağı kapatılır harç demlenmeye bırakılır. Lahanayı haşlamak için tuzlu su kaynatılır. Lahana yaprak yaprak ayrılır. Tuzlu kaynar suda hafifçe haşlanıp hemen soğuk suya alınır (lahana yapraklarının erimemesi için). Lahana yapraklarının içine kıymalı harç paylaştırılıp orta parmak kalınlığında sarılır. Tencereye dizilip üzerine çıkacak kadar sıcak su eklenir. Üzerine bir tabak kapatılır kısık ateşte zeytinyağlı dolma kıvamında suyunu çekene kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.