



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## LAHANA DOLMASI (OSMANLI RAMAZAN)

TC Kültür Bakanlığı

Sıkı yapraklı bir lahana intihab olunup sap cihetinden kesilince bir bıçak ile oyulup etrafıyla içi çıkarıldıkta kavrulmuş kıymayla ve fıstık ile kuzu içi yapar gibi âdeta içi yapılıp hemen lapaya yakın suluca piştikte lahananın içi tuzlanarak ve bir kaşık kadar da sade ile tılâ olunduktan sonra doldurulur ve kökünden incerek bir kapak yapılıp kapatıldıkta tepsi içine ağzı üzerine oturarak ve üzerine tekrar iki üç kaşık kadar sade tılâ olunduktan sonra mumbar üzerinin sarma yağıyla sarılarak fırına kondurulur veyahut tandıra konulur. Nihayet bir saat kaldıkta sıcak iken tenavül oluna, pek hoş olur.

---