LAHANA DOLMASI (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1 orta büyüklükte lahana. Yaprakları gevşek olanı seçin.
Tüm malzemeler biber dolmasındaki gibidir ve aynı şekilde hazırlanır.
Lahanayı kaynayan tuzlu suya tencereye kök kısmı alta gelecek gibi yerleştirin beş dakika haşlayın. Suyunu süzdürüp yaprakları tek tek koparın. Sert olan kök kısımlarını kesip atın. Yapraklar avuçiçi büyüklüğünde olmalıdır. Herbirine bir tatlı kaşığı dolusu harcından koyun. Karşılıklı köşeleri içine doğru sararak şişman bir puro şekli elde edin. Uzunluğu 8-10 cm kadar olmalıdır. Sarmaları yanyana ve sonra üstüste gelecek şekilde tencereye yerleştirin ve pişirin. Yemek soğuduğunda dolmaları elinizle çıkarın ki şekilleri bozulmasın, dağılmasınlar. Limon dilimleriyle veya dört ya da beş parçaya böldüğünüz limon parçalarıyla servis edin. Çünkü insanlar dolmaya limon sıkıp yemeyi severler.

© lezzetler.com tarif no:40926 • adı:LAHANA DOLMASI (vejetaryen) • gönderen:domino • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:59