



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR EKŞİLİ SARIMSAKLI LAHANA SARMASI

1 Adet Orta Boy Beyaz Lahana
1 Adet Soğan
5,6 Adet Sarımsak
Yarım Çay Bardağı Nar Ekşisi
250 Gram Kıyma
1 Yemek Kaşığı Eritilmiş Margarin
1 Su Bardağı Pirinç
Yarım Çay Bardağı Sıvıyağ
1 Çay Kaşığı Kimyon
1 Çay Kaşığı Yenibahar, Tuz

Lahanamızın ortasını dikkatli bir şekilde çıkartıp, yapraklarını yırtmadan sıcak ve tuzlu suda 10-15 dakika kadar haşlıyoruz. Haşlanan yapraklarımızı süzüp soğuması için kenarda bekletiyoruz. İç harcımızı hazırlamaya başlıyoruz. Soğanımızı küçük küçük doğruyoruz. Üzerine kıymamızı, pirincimizi, margarini, kimyon, yenibahar ve tuzumuzu ekledikten sonra bütün malzemelerimizi güzelce yoğuruyoruz. Ardından lahanalarımızı güzelce tezgaha yayıp iç harcımızdan lahana yapraklarının kenarlarına koyarak sarıyoruz. Sarma işlemi bittikten sonra, tencereimizin dibine yırtık yapraklarımızı diziyoruz. Sardığımız lahanaları güzelce sıkı bir şekilde tencereye diziyoruz. Lahanaların en üstüne sarımsaklarımızı doğruyoruz, sarmalarımız dağılmasın diye tabakla üzerlerini örtüyoruz. Yarım çay bardağı sıvıyağ ve sarmaların yarısına gelecek şekilde sıcak su ekleyip 40-50 dakika kadar orta ateşte pişiriyoruz. En son olarak sarmalarımız piştikten sonra altını kapatarak nar ekşimizi üzerine gezdiriyoruz ve 15-20 dakika demlenmesini bekliyoruz.

