



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS USULÜ LAHANA DOLMASI

1 orta boy lahana (kaba dış yaprakları ayıklanıp, haşlanarak yaprakları ayrılmış)
300 gr dana kıyması (yağsız)
300 gr siğir kıyması (yağsız)
2 küçük soğan (ince doğranmış)
1 küçük pancar (pişirilip soyulmuş ve ince doğranmış)
1/2 su bardağı su
60 gr (1 su bardağı) taze çavdar ekmeği içi
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 °C) getirip ısıtınız.

Büyük bir kasede dana ve siğir kıyması, soğan, pancar, su, ekmeğin içi yumurta ve 1 çorba kaşığı eritilmiş yağ iyice karıştırınız.

Tuz ve biberi ekleyerek yedirip bir kenara bırakınız.

4 lahana yaprağını kenarları üst üste gelecek biçimde yayıp, ortasına 3 çorba kaşığı hazırladığınız harçtan koyunuz. Yaprakların kenarlarını katlayarak bohça yapınız. Bütün yapraklar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayıp, dolmaları kat kısmı alta gelecek biçimde bir tepsiye yanyana diziniz. 3 çorba kaşığı tereyağı, küçük parçalar halinde, dolmaların üstüne serpiniz.

Tepsinin üstünü alüminyum kağıtla örtüp fırında 1 saat, dolmalar nar gibi olana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, dolmalarınızı ısıtılmış büyük bir servis tabağına dizerek servis ediniz

Not: Klasik bir Rus yemeği olan Rus usulü lahana dolmasını, yanında tereyağlı çavdar ekmeğiyle öğle yada akşam yemeklerinde servis edebilirsiniz.