



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AÇIK SARMA

- 150 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma
- 2 demet karalahana
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet büyük boy soğan (ince kıyılmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 adet domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)
- 2 çorba kaşığı pirinç
- Tuz, tane karabiber, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

- ❑ Karalahanaları, kaynar bol suda, sap kısımları hafif yumuşayınca kadar, yaklaşık 5-6 dak. haşlayıp, süzün.
- ❑ İki avucunuzla sıkarak fazla sularını aktırın ve ince ince kıyın.
- ❑ Zeytinyağı ve tereyağını birlikte ısıtıp, soğan ve sarımsakları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 5-6 dak. soteleyin.
- ❑ Karıştırmaya devam ederek kıymayı ekleyin ve 3-4 dak. daha kavurun.
- ❑ Karıştırmaya devam ederek karalahanayı ekleyin. Tuz ve karabiber serpip, 4-5 dak. kavurun.
- ❑ Domates ve pirinci ekleyip, üzerine çıkınca kadar su gezdirin. Hafifçe karıştırın ve hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve tencerenin kapağını hafif aralık bırakarak 15-20 dak. pişirin.
- ❑ Pul kırmızıbiber serpererek sıcak servis yapın.

