



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BÜTÜN LAHANA DOLMASI

Lahanayı beyaz kabukları kalıncaya dek soyunuz ve oyup koçanını çıkarınız. İyice yıkayıp tuzlayınız. Tencereye iki soğan çentiniz. Bir kaşık sadeyağ ile öldürünüz. Kuşbaşı yağlı etleri içine atıp pembeleşinceye kadar kuvvetli ateşte kavurunuz. Domates salçası, tuz, kara ve kırmızı biber, karanfil, tarçın ve bir miktar su koyunuz. Orta ateşte birkaç defa kaynattıktan sonra indiriniz, lahanaya etleri doldurup kuşhaneyi kapatınız, suyunu üzerine döküp kapalı olarak pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:53713 • adı:Etlı Bütün Lahana Dolması • gönderen:aydan müftüoğlu • indirme tarihi:07.04.2025 - 22:36