



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜTÜN LAHANA DOLMASI

500 gr kıyma
1 lahana
2 soğan
50 gr pirinç
60 gr margarin
15 gr tereyağı
1 su bardağı su
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Pirinci yıkayıp süzün. Maydanozu ve soğanı temizleyip kıyın. Margarin bir tencereye alıp eritin. Soğanı ekleyip soteleyin. Kıymayı ilave edip sotelemeye devam edin. Pirinç ve maydanozu ekleyin ve karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Lahananın üst yapraklarını koparın. Üstünü kapak şeklinde kesip çıkarın. İçindeki yaprakları temizleyip kıymalı karışımı lahananın içine doldurun. Lahana'yı bir tencereye alın. Bir su bardağı su ve tuz ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak 40 dakika pişirin. Tereyağını bir tavaya alıp eritin. Pulbiberi ekleyip karıştırın. Dolmayı servis tabağına alın. Tereyağlı biber sosunu dolmanın üzerine gezdirin. İsteğe göre çırpılmış yoğurtla servis yapabilirsiniz. Dilimleyip servis yapın.