DOMATES SOSLU BULGURLU KARA LAHANA SARMASI

20 adet karalahana yaprağı
1 adet kuru soğan
1/2 su bardağı pilavlık bulgur
1 tutam maydanoz
1 tutam taze nane
1 tatlı kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Toz şeker
Tuz
Karabiber
Sosu için:
3 adet Çanakkale domatesi
5 diş sarımsak
1 tatlı Kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Soğanı minik minik doğrayıp zeytinyağında kavurun. Ardından bulguru ve salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Bir su bardağı sıcak su, toz şeker, tuz ve karabiber ekleyin. Suyunu çekince ince doğranmış maydanoz ve taze naneyi ekleyin. Kara lahanaları sıcak suda beş dakika bekletin. Ardından soğuk su ile iki-üç su yıkayın. Yaprakların içine harçtan koyun ve sarın. Sos için: Domatesleri ve sarımsağı rendeleyin. Zeytinyağında salça ile birlikte kavurun. Sarmaları tencereye almadan önce, en altına maydanoz ve nane saplarını dizin. Üzerine gelişi güzel sarmaları atın ve en üste domates sosu dökün. En üstü ise asma yaprakları ile örtün ve açılmasını önlemek amacı ile büyük bir tabak ile kapatın. Ocakta en kısık ateşte öncelikle hiç su ilave yapmadan pişirmeye başlayın. Kaynadıktan sonra yarım çay bardağı kadar kaynar su ekleyin.

© lezzetler.com tarif no:176331 • adı:Domates Soslu Bulgurlu Kara Lahana Sarması • gönderen:gül • indirme tarihi:02.06.2024 - 15:04