



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BEYAZ LAHANA DOLMASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

- 1 top beyaz lahana
- Yarım kilo dana kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 1 bardak pirinç
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 bağ maydanoz
- 1 bardak su
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 kaşık tuz

Top lahana seçilip yıkanır ve 5 dakika haşlanır, süzülür ve soğumaya bırakılır. Soğanlar ince ince doğranır ve ayrı bir kaptaki tuzla ovulur üzerine kıyma, pirinç, maydanoz, salça, pul biber, karabiber ve su ilave edilerek iyice yoğrulur, içine sıvı yağ ve tereyağ da katılarak iç malzeme hazırlanır. Pancarın damarlı kısmı içe gelecek şekilde düz bir zemine serilir ve hazırlanan iç malzeme koyulur, yapraklar sarılır ve tencerenin dibine yerleştirilir. Üzerine tuz ve yağ gezdirilip sıcak suyu da ilave ederek pişmeye bırakılır. Daha sonra servis edilir.

