



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KELEM DOLMASI

Feyza Ünlü

1 adet sarmalıklı beyaz lahana
1 su bardağı pirinç
200 gr kıyma
3 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
2 tatlı kaşığı kuru nane
Maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber
Sıcak su

Lahana yapraklarına ayrılır ve tuzlu suda haşlanır. Sıvı yağda soğanlar çevrilir hafif yumuşayınca (kavrulmadan) domates rendesi ve kıyma eklenir iyice karıştırılır. Hiç beklemeden salçalar, baharatlar, maydanoz ve pirinç eklenip karıştırılır. 2-3 dk pişirilir ve ocaktan alınır. Lahana sarmalıklı olacak şekilde kesilir ve ayrılır. Ayrılan parçanın içine bir miktar hazırladığımız harçtan konup sarılır ve tencereye dizilir. Üzerine tabak kapatılıp üzerini kapatacak kadar su eklenip ocağa konur. Önce har ateşte sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra dinlendirilip servis edilir.

