ETLİ LAHANA SARMASI

400 gram sotelik kuşbaşı et
1 kilo beyaz lahana
3 adet soğan
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
Tuz, karabiber
1 su bardağı sıvı yağ

Lahanayı diriliğini kaybetmeden tencerede haşlayın. Diğer taraftan ince doğranmış etleri, pirinci, soğanı kavurup içine baharatları ekleyip 1 su bardağı su ilave ederek 10 dakika kadar pişirip ocaktan alın. Haşlanmış lahanayı süzüp yapraklara ayırın ve iç harçtan koyup küçük küçük sarın. Tencereye dizin. Üzerine 3 su bardağı su koyun 25 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:104734 • adı:Etli Lahana Sarması • gönderen:mübaşir • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:09