ETLİ LAHANA DOLMASI

Yapraklarını haşlayıp kevgire dökünüz. Semiz koyun döşünden bir parçayı çentilmiş soğan ve maydanozla çok ince kıyınız. İçine bir miktar pirinç, biber ve tarçın karıştırınız. Lahana yaprağına ufak ufak bohça gibi sarıp dibine yaprak döşenmiş kuşhaneye diziniz. Dolmaların açılmaması için kuşhaneye sığacak bir kapakla üstünü kapatın, kenarından biraz etsuyu dökerek kapalı olarak orta ateşte pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:53711 • adı:ETLİ LAHANA DOLMASI • gönderen:aydan müftüoğlu • indirme tarihi:28.04.2024 - 15:04