



ETLİ KARALAHANA (PANCAR) DOLMASI (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 demet karalahana
1/2 kıyma
1.5 su bardağı pirinç
Yarım demet maydanoz
2 baş soğan
2 kaşık salça
Tuz

Lahanalar yıkanır, sapı koparılır ve haşlanır, soğumaya bırakılır. Pirinçler yıkanır, soğanlar ince doğranır ve kıymaya katılır. Maydanoz ile tuz ilave edilerek yoğrulur. Pancar yaprakları büyüklüğüne göre ikiye veya dörde bölünür ve erişine hazırlanan kıymadan bir miktar konularak sarılır. Sarmalar tencereye dizilir. Üzerine sulandırılmış salça, tuz ve sıcak su konularak pişirilir.

Not: Et yerine pirinçli iç hazırlanarak zeytinyağlı olarak da yapılabilir.

