FASULYE İÇLİ SARMA

3 yemek kaşığı margarin
12 adet beyaz lahana yaprağı
1 adet soğan, ince doğranmış
100 gr kuru fasulye
3 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet limonun suyu
Tuz

Fasulyeleri bir gece önceden ıslatın. Bir tencerede yağı ısıtıp, ince doğranmış soğanı ekleyin ve 5 dakika kavurun. Fasulyeleri süzüp tavuk suyuyla birlikte tencereye ekleyin ve kaynayınca ateşin altını kısıp fasulyeler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 1 saat pişirin. Başka bir tencereye tuzlu su koyup kaynatın. Lahana yapraklarının sert kısımlarını ayırıp ikişer ikişer suya atın ve kıvrılabilecek hale gelene kadar haşlayın. Sonra suyunu süzüp, soğuk suyu tutun ve kurumaya bırakın. Fasulyeleri süzüp tahta kaşıkla ezin ve içine domates salçası, limon suyunun yarısı, tuz ve biberi katıp karıştırın. Fasulye karışımından bir yemek kaşığı alıp, lahana yaprağına koyun, iki tarafını kıvırarak yuvarlayın. Lahana yapraklarından birazını ayırıp, diğerlerine aynı işlemi uygulayın. Ayırdığınız yaprakları tencereye yerleştirin. Sarmaları üstüne koyup, kalan limon suyunu sarmaların üzerinde gezdirin. Sarmaların üzerini kapatacak kadar soğuk su koyup tuz ilave edin ve üzerine bir porselen tabağı ters olarak yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatıp biraz kaynadıktan sonra ağır ateşte l saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:99915 • adı:Fasulye İçli Sarma • gönderen:paraf • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:24