



## FIRINDA KIVIRCİK LAHANA

<https://turkinfo.hu>

Rakott kel

2 kilo kıvırcık yapraklı lahana  
750 gr kıyma  
1-2 baş soğan  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 bardak pirinç  
Tuz  
Kırmızı pul biber  
Karabiber  
3 çorba kaşığı margarin veya tereyağı  
500 gr krem şanti

Kıvırcık lahanayı doğrayın ve tuzlu suda haşlayın. İyice süzdükten sonra lahananın yarısını 1 kaşık margarinle yağlanmış tepsiye yayın ve hafifçe tuzlayın. Lahana haşlanırken ince doğranmış soğanları yağda kavurun, sonra kırmızı pul biberi de birkaç saniye kızdırın ve kıymayı ilave edin. Karıştırıp kavururken tuzu, karabiberi ve salçayı da ilave edin. İçine bir bardak su dökün ve üstünü kapatıp yavaş ateşte pişirin. Pirinci tuzlu suda haşlayın ve süzün. İkisi piştikten sonra kıymayı ve pirinci karıştırın ve elde ettiğiniz karışımı tepsideki lahananın üzerine yayın. Geri kalan lahanayla üstünü kapatıp tuzlu krem şantiyi de üstüne dökün. Fırında yüksek ateşte pişirin.

