FIRINDA LAHANA

2000 gram lahana
300 gram kıyma
200 gram soğan (2 büyük)
120 gram sadeyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)
2 bardak et suyu
2 kahve fincanı rende kaşar
1/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
250 gram süt (1 bardak)
4 adet yumurta
Tuz
Kırmızı biber

1 İki kg. lahananın kök ve dış kabuklarını çıkarıp attıktan sonra, lahanaları yapraklara ayırmalı ve yapraklardaki kaim damarları da çıkarıp attıktan sonra bunları birer parmak inceliğinde doğramalı, yıkamalı ve süzdükten sonra bir tarafa bırakmalıdır.
2 Sonra bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan koyarak, soğanlar pembemsi bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra bunlara; 300 gram kıyma koyarak, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar kavurmakta devam etmeli ve sonra bunlara; ince doğramış olduğumuz lahanalara yarım çorba kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı da kırmızı biber katmalı ve lahanaları, sularını çekinceye kadar kuvvetlice ateşte arada bir karıştırmak suretiyle 30 - 35 dakika daha pişirmelidir.
3 Suyunu çekince; bu kıymalı lahanaları, iki ile iki buçuk parmak genişliğinde bir tepsiye döşemeli, üstlerine de, içine bir çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası karıştırılmış, iki bardak et suyu kattıktan sonra, tepsinin kapağını kapatmalı ve lahanalar pişip de tepsideki su iyice çekerek ancak yağı kalmış bir hale gelinceye kadar küçük ateşte pişirmeli ve ılınmaya bırakmalıdır.
4 Ilınınca; lahanaların üstlerine 2 kahve fincanı rende kaşar peyniri serptikten sonra, bir kuşaneye; 4 adet bütün yumurta kırarak, çatalla 2 dakika kadar dövmeli, sonra da yumurtalara; soğuk bir halde 1 bardak da süt katarak, tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra, bu yumurtalı sütü tepsideki lahanaya katmalı, sonra da tepsiyi orta fırına sürerek, lahanaları 40 - 50 dakika arasında pişirmeli ve dört köşe parçalara keserek servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34577 • adı:FIRINDA LAHANA • gönderen:vizyon • indirme tarihi:21.05.2024 - 21:42