FIRINDA LAHANA

MALZEMELER
4 Yumurta
3 Domates
140 gr Misir (hazir ürün, konserve)
200 gr Irmik
200 gr Süt Kremasi
Tuz, Karabiber
1 Kirmizi Dolmalik Biber
100 gr Biberli Salam
1 lt Süt
600 gr Lahana
5 Çay Bardagi Rendelenmis Kasar Peyniri
Bir Miktar Yag

YAPILIŞ TARİFİ
Lahanayi çok ince seritler hainde dograyin. Lahanayi tuzlu suda 20 dakika kadar haslayip suyunu süzün. Sütü 1 tatli kasigi tuzla kaynatin. Sürekli karistirarak irmigi ilave edin. 5-10 dakika kadar kaynatin. 2 yumurtanin aklarini ve sarilarini ayirin. Yumurta aklarini çirpin. Irmikli karisima önce yumurta sarilarini ardindan misiri ilave edin, Yumurta aklarini ekleyin, Domateslerin kabuklarini soyup çekirdeklerini ayikladiktan sonra küçük küpler halinde dograyin. Biberin çekirdeklerini ayikayip verev olarak dilimleyin. Firini 200 derecede önceden isitin.
Salami seritler halinde dograyin, Süt kremasini kalan yumurtalana karistirin. Lahana, domates, biber, selam ve kasar peynininin üçte ikisini ekleyin.
Firin kabini yaglayin. Irmikli karisimi kabin içine bosaltin. Sebzeli karisimi üzerine dökün. Kalan peyniri üzerine serpin. Kabi firina verip 40 dakika kadar pisirin. Taze soğani ince halkalar halinde dograyin. Yemegin üzerine serpip servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:3667 • adı:Fırında Lahana • gönderen:Jale • indirme tarihi:21.05.2024 - 18:05