



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GOLUBTSY

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 adet büyük beyaz lahana  
1.5 su bardağı pirinç  
1 çay bardağı zeytinyağı  
2 adet soğan  
2 diş sarımsak  
300 gr kıyma  
2 adet rendelenmiş havuç  
2 adet domates  
Dereotu, maydanoz, kişniş  
Tuz, karabiber  
Sos için:  
1 su bardağı et suyu  
1 su bardağı ekşi krema veya creme fraiche tam yağlı  
2 su bardağı domates sosu  
Tuz  
Karabiber

Öncelikle beyaz lahanaları haşlayın. Pirinci ıslatın. Daha sonra bir tencerede soğan ve sarımsakları soteleyin. Rendelenmiş havucu ilave edin. Önceden ıslatılmış ve süzölmüş pirinci ve domatesi ekleyip, pişirin. Soğuduktan sonra kıyma, maydanoz, dereotu ve baharatları ekleyin. Güzelce karıştırın. Hazırlanan iç harç ile lahanaların hepsini irice sarın. Tencereye dizin. Sosu hazırlayın. Et suyu, domates sosu ve kremalı fraiche, tuz ve karabiber çırpın. En son tencerenin üzerine dökün ve pişirin. Ekşi krema veya creme fraiche, dereotu ve maydanoz gibi taze otlar ile servis yapın.

