HAKIRDAKLI LAHANA SARMASI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

1 adet büyük lahana
2 adet kuru soğan
1.5 su bardağı pirinç
300 gr hakırdak
400 gr kemikli et
½ limon
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Sosu için:
1 yemek kaşığı domates salçası
5 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

Hakırdağı bir tavada ısıtıp eritin.
Soğanları yemeklik doğrayıp zeytinyağında birkaç dakika kavurun.
Kavrulan soğanlara, yıkanmış pirinç, salçalar, tuz, karabiber ve limon suyunu ekleyip 1-2 dakika daha kavurup altını kapatın.
Hakırdakları da tencereye ilave edip karıştırın.
Hazırladığınız iç harcını biraz soğumaya bırakın.
Lahanayı ortadan ikiye bölün ve bol suda biraz tuz ilave ederek, yumuşayıncaya kadar haşlayın.
Haşlanan lahanaları süzüp bir kaba alın.
Lahanaları sarmak için damarlı kısımlarını bıçakla alarak yeteri büyüklükte parçalara ayırın.
Daha sonra parçaladığınız lahanaların içine harcı yerleştirerek teker teker sarın.
Tencerenin dibine kemikleri yerleştirin ve üzerine sarmaları dizin.
Geniş bir kapta 3-4 bardak su ile domates salçası, ufak doğranmış sarımsak ve tuzu karıştırıp sosu hazırlayın.
Hazırladığımız sosu tencereye döktükten sonra dolmanın üzerine ağırlık koyup üstünü kapatın ve ateşe koyun.
Kaynamaya başladıktan sonra çok kısık ateşte 30 dakika pişirin.
Altını kapattıktan sonra 30 dakika dinlendirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:148471 • adı:Hakırdaklı Lahana Sarması (Kayseri) • gönderen:sinbad • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:08