KARA LAHANA DOLMASI

3 bağ kara lâhana
2 çorba kaşığı margarin
1/2 kahve fincanı salça
2 bardak su
1/2 kg kıyma
3 soğan
2 çorba kaşığı margarin
3 kahve fincanı pirinç
1/2 kereviz
1/2 havuç
1 demet maydanoz
1 demet nane
1 demet dereotu
tuz
karabiber
2 kahve fincanı su

Tencereye 10-15 bardak su, 4 - 5 çorba kaşığı dolusu tuz koyup lâhana yaprakları ilâve edilir. İpek gibi yumuşacık oluncaya kadar arada alt - üst etmek suretiyle önce harlı, sonra ağırca ateşte haşlanıp indirilir. Suyu süzülüp üzerine soğuk su dökülür. Sonra da yapraklar tek tek sıkılarak çıkarılır.
Bu arada, lâhana haşlanırken bir yandan da içi hazırlanır. Kıyma, yağ, rendelenmiş soğan, havuç, kereviz, maydanoz, tere, tuz ve biber, suyu ve birkaç su yıkanıp süzülmüş pirinç bir kaba koyulur. İyice karıştırılıp halledilir.
Sıkılıp çıkarılmış lâhana yapraklarının damarları kesilip çıkarılır. Bu damarlardan dolmanın pişeceği tencerenin dibine bir miktar koyulur ve yapraklardan minik dolmalar sarılıp tencereye dizilir. Üzerine su, yağ, yarım kahve fincanı suda eritilmiş salça ilâve edilir. Bir de tabak örtülür ve tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte yumuşayıp pişinceye kadar, aşağı yukarı 40 - 50 dakika pişirilip indirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48322 • adı:KARA LAHANA DOLMASI • gönderen:altın tas • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:29