KARA LAHANA SARMASI

3 bağ karalahana
250 gram kıyma
2 büyük soğan
3 diş sarımsak
2 domates
1 çay bardağı bulgur
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Yarım bağ maydanoz
2 kasık sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Sosu için:

Kaynar su, tereyağ, domates salçası
Lahanaları biber bağ şeklinde sırayla 4 dakika haşlayın. 2. dakikada alt üst edin. Kıyma ince doğranmış soğan sarımsak domates maydanozu ekleyin. Bulguru ve pirincini de ilave edin. Sıvıyağını, tuzu, karabiberi, salçaları da ekleyin ve iyice karıştırın.
Lahanaların damarlarını bıçakla kesin | ve tencerenin dibine yerleştirin.
İkiye ayırdığınız lahanaları doldurup dizin. Kaynamış suya baharatları ve salçayı ilave edin. Tereyağ parçalarını üzerine koyun. Yemeği ocağa alint fokur fokur kaynadıktan sonra altını kısın ve 50 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:131641 • adı:Kara Lahana Sarması • gönderen:hacı çıkmazı • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:16