



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARALAHANA DOLMASI (RİZE)

Rize Valiliği

4 bađ lahana  
2 bađ sođan  
1 su bardağı karkoto (Kırılmış Mısıır)  
2 kaşık tereyağı veya iç yağı

Eritilmif yağda soğanlar kavrulur. Doğranmış haşlanmış ve szlmş lahanalar buna ilave edilir. Suyu, tuzu, ve acı biberi konulduktan sonra 20-30 dakika kadar pazı dolması kıvamında pişirilir. Suyu tuzu konulurken daha önceden ıslatılmış karkoto da ilave edilir. Karkoto yerine bulgur ve pirinç de konabilir.

