



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA SARMASI (BORÇKA ARTVİN)

2 demet karalahana
½ kg kuzu kıyması veya satır kıyması
½ su bardağı pirinç veya bulgur
½ çay bardağı sıvı yağ
2 orta boy soğan
1 diş sarımsak
karabiber
tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
2-3 parça kemikli kuzu eti
1 su bardağı sıcak su

Karalahanalardan saplarını kesin ve yaprakları diri kalacak şekilde haşlayın. Soğanı ince ince, küp şeklinde doğrayın. Kıymayı, pirinci, yağı, rendelenmiş sarımsağı, tercih ettiğiniz miktarda karabiber ve tuzu soğana ekleyin. İyice karıştırın. Haşlanmış yapraklara hazırladığınız içten koyup, sarın. Tencerenin dibine kesmiş olduğunuz karalahana saplarını bir sıra dizin, üstüne kemikli et parçalarını yerleştirin. Sarmaları kemiklerin üzerine geliş güzel şekilde dizin. En üste tereyağı koyup, tencereyi ateşe koyun, tereyağı eriyene kadar kapağı kapatın. Tereyağı eriyince sıcak suyu ekleyin, yapraklar iyice yumuşayıp, sarmalar pişene kadar kısık ateşte pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.05.2023