



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KARALAHANA SARMASI

Ebru Bike

4 bađ karalahana,
4 bađ kuru sođan,
1 kg dolmalık kıyma (normalden biraz daha yağlı),
1 su bardađı pirinç,
yarım su bardağı su,
karabiber,
tuz,
3-4 parça kuzu kemiđi,
2-3 yemek kağığı tereyağı,
2 su bardağı sıcak su

Lahanaları haşlayıp süzüyoruz. Kıymayı, karabiberi, tuzu, doğranmış soğanı, pirinci, yarım su bardağı suyu karıştırıp yoğuruyoruz. Lahanalara harçtan koyup sarıyoruz. Tencerenin dibine kemikleri koyuyoruz. Sarmaları düzensiz tencereye diziyoruz. En üste tereyağını koyup yağ eriyene kadar birkaç dakika pişiriyoruz. Yağ eriyince 2 su bardağı suyu ekleyip dolmalar tamamen pişene kadar pişiriyoruz.

