



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESKİN DOMATES SALÇALI LAHANA VE SEBZE KREP

<https://www.kotanyi.com>

1 yaprakları ayrılmış lahana  
8 yaprakları ayrılmış ve doğranmış enginar  
2 soyulmuş ve küp doğranmış yaban havucu  
2 soyulmuş ve küp doğranmış havuç  
2 tatlı kaşığı katı yağ  
4 tatlı kaşığı sebze suyu veya su  
Tuz  
Kotányi karabiber  
Çimdik Kotányi kimyon  
Çimdik Kotányi kırmızıbiber  
2 tatlı kaşığı Kotányi maydanoz  
4 tatlı kaşığı hazır beşamel  
2 yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı rendelenmiş mazorella  
2 tatlı kaşığı zeytinyağı  
Süslemek için fesleğen  
Sos için:  
1 ölçü kremayı 4 yumurta sarısı ile karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.  
Keskin domates sosu için:  
2 konserve doğranmış domates ya da 500g taze domates (dörde bölünmüş)  
2 tatlı kaşığı zeytinyağı  
2 doğranmış arpacık soğanı  
2 diş kıyılmış sarımsak  
Tuz  
Kotányi karabiber  
1 tatlı kaşığı Kotányi adaçayı  
1 tatlı kaşığı Kotányi kekik  
1 tatlı kaşığı Kotányi biberiye  
1 tatlı kaşığı Kotányi fesleğen  
Şeker  
Beyaz balzamik sirke  
Tüm malzemeyi bir tencereye koyarak püre haline gelinceye kadar düşük ısıta pişirin. Süzgeçten geçirin.

Lahana yapraklarını ikiye keserek tuzlu suda biraz haşlayın.

Soğuk sudan geçirerek süzün ve kurulayın.

Sebzeleri soteliyerek baharatları ekleyin. Sebze suyunu veya suyu ekleyerek ısırılacak kıvama gelene kadar buharlayın (tün su buharlaşmalı) ve soğumaya bırakın.

Beşamel sosu, maydanoz ve mazorellayı ekleyerek tuz ve karabiber ekleyin. Dolgu malzemesini lahana yapraklarına yayarak ufak rulolar haline getirin. Ateşe dayanıklı bir kabı zeytinyağı ile yağlayın. Ruloları tabakalar halinde dizdikten sonra sosu üzerine dökerek yaklaşık 200°C fırında 25 dakika pişirin.

Lahana rulolarını keskin domates soru ile servis etmeden önce fesleğen ile süsleyin.