KESTANELİ LAHANA SARMASI (BURSA)

Lahana 1 büyük boy
Pirinç 2 su bardağı 450 gr
Sıvıyağı 1 su bardağı 250 gr
Kestane 500 gr
Kura soğan 4 orta boy
Dolmalık fıstık 40 gr
Kuş üzümü 20 gr
Yenibahar
Tarçın
Toz şeker
Tuz

Lahananın kök kısmı bıçakla oyularak çıkartılır. Yapraklan tek tek ayrılır ve yıkanır. 2 dakika tutulur, çıkartılır ve süzülmeye bırakılır.
Kestanelerin üzeri bıçakla çizilir, 1 saat suda bekletilir. Fırında, kebap yapılır, kabukları soyulur. Her kestane 3?e bölünür.
Soğanlar kıyılır. Tencereye yağ konur.Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra pirinç eklenip kavurmaya devam edilir, İçine üzüm ve kestaneler atılır.
Fıstıklar teflon tavada yağsız kavrulur. 1 bardak sıcak su ile birlikte pirinçli içe eklenip pişirilir ve demlenmeye bırakılır.
Demlenen içe yenibahar, tarçın, tuz ve toz şeker eklenir.
Hafifçe haşlanmış olan lahana yapraklarının kaim damarlı kısmı bıçakla kesilip çıkartılır.
Büyüklüğüne göre yapraklar bir tatlı tabağı büyüklüğünde olacak şekilde ikiye veya dörde bölünür.
Her yaprağın ortasına içinde 2-3 parça kestane olacak şekilde iç koyup sarılır.
2 bardak sıcak su ile kısık ateşte suyu çekinceye kadar pişirilir.
Soğuyunca servis tabağına dizilir.

© lezzetler.com tarif no:110632 • adı:Kestaneli Lahana Sarması (Bursa) • gönderen:Tijen Yalçın • indirme tarihi:23.05.2024 - 08:27