



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ LAHANA SARMASI (BURSA)

20 adet kestane
1 adet orta boy lahana
1 su bardağı pirinç
3 adet soğan
Yarım demet nane
1 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz

Kestaneler çizilir ve haşlanır. Sonra soyulur, küçük parçalara bölünür. Soğanlar ince kıyılır, zeytinyağında pembeleştirilir. Üzerine yıkanmış pirinç, kestane, baharatlar ve kıyılmış maydanoz eklenir. 2-3 dakika sonra ateşten alınır. Haşlanmış lahana yapraklarına sarılır, tencereye dizilir. Üzerine 2 su bardağı sıcak su eklenir. Kısık ateşte 45 dakika kadar pişirilir.