



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KESTANELİ LAHANA SARMASI

Malzeme:

2 kg lahana

500 gram Bizim Kırık Pirinç

400 gram kestane

6 adet soğan

1 tatlı kaşığı dolma baharı

1 çay kaşığı tarçın

1,5 su bardağı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

1 çorba kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Karabiber

1 su bardağı kaynar su

1 adet limon suyu

Nane, dereotu

Lahananın dış yapraklarını alın. Ortasındaki göbek kısmını yuvarlak keserek çıkartın ve derin bir tencereye beş bardak su ile birlikte alın. Tuz ilave ettikten sonra kaynamaya bırakın. Yaprakların diriliği gittikten sonra sudan çıkartın ve soğuması için bir kenara alın. Lahanalar soğuduktan sonra, damarlı sert kısımlarını çıkartın ve saracağınız büyüklüğe göre parçalara bölün. Kopardığınız damarlı kısımları dolmayı pişireceğiniz tencerenin alt kısmına döşeyin. Diğer tarafta soğanları ince ince doğrayın. Pilav tenceresine bir bardak zeytinyağı alın ve soğanlar saydamlaşana kadar kavurun. Pirinci ilave edin. 10 dakika pirinçlerle soğanları birlikte kavurun. Pirinçlerin üzerini kaplayacak kadar su ilave edin. İnce doğranmış maydanoz, kestane ve nane ile limon suyunu ekleyin. Dolma baharı, tozşeker, tarçın ve karabiberi ilave edip karıştırın ve suyunu çekene kadar pişirin. İç malzemeyi ılıması için kenara alın. Lahana yapraklarının kenarına iç malzemeden koyun. Lahananın yan kenarlarını içe doğru kapatarak dolmaları istediğiniz kalınlığa göre sarıp tencereye dizin. Yarım bardak zeytinyağı ve bir bardak sıcak su ilave ettiğiniz tencerenin üzerine bir porselen bir tabak kapatarak dolmalar suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Soğuk servis yapın.