KIYMALI LAHANA SARMASI

MALZEMELER
1 büyük lahana
kıyma
1.5 su bardağı pirinç
6 soğan
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı kuşüzümü
3 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tozşeker
2 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Lahana yapraklarını tuzlu suda hafif yumuşayıncaya kadar haşlayıp süzgece alın. Soğanları kıyın. Kuş üzümünü ılık suda bekletip süzün.
Tavada sıvıyağ ile yarım bardak zeytinyağını kızdırıp soğanı sote edin. Fıstık ve kıymayı ilave edin. Kıyma suyunu salıp çekince pirinci ekleyip 10 dakika karıştırarak kavurun.
İki bardak sıcak su, kuşüzümü ve tozşekeri ekleyip suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alıp yenibahar, tuz, tarçın ve karabiberi ilave edin. Harmanlayıp soğumaya bırakın.
Kıymalı harcı lahana yapraklarına paylaştırıp sarın ve sarmaları tencereye dizin. 1 bardak sıcak su ekleyip pişirin. Ateşten alıp üzerine kalan zeytinyağını gezdirin ve soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:5517 • adı:Kıymalı Lahana Sarması • gönderen:PELIN • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:59