KREMLİ LAHANA DOLMASI (MACARİSTAN)

https://www.lezzetsirri.com

1 kg. dana kıyması
2 kg. iri yapraklı lahana turşusu
200 gr. pirinç
3 yumurta
1 baş soğan
5 diş sarımsak
100 gr. krem
1 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı toz kırmızı biber
250 gr. tereyağı
2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 su bardağı sıvıyağ
tuz

Pirinci haşlayıp süzün. Sarımsakları soyun ve dövün. 1/2 kg. lahana turşusunu ince ince kıyın ve bir kenara bırakın. Soğanı temizleyip doğrayın ve sıvıyağ ile derin bir tencerede kavurun. Soğanların fazla renk almamasına dikkat edin ve üzerlerine 1 çorba kaşığı toz kırmızı biber atın. 1/2 litre su ilave edin ve karıştırarak 2-3 dakika kaynatın. Daha sonra içine önceden kıydığınız lahana turşusunu ekleyin ve tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısarak pişmeye bırakın. Derin bir kaba kıymayı koyun, üzerine yumurtaları kırın, daha önce haşladığınız pirinci ekleyin, karabiberi, tuzu, dövülmüş sarımsakları koyun ve elinizle köfte hamuru gibi yoğurun. Daha sonra 2 çorba kaşığı toz kırmızı biberi ilave edip tekrar yoğurun.
Büyük ve geniş olarak seçtiğiniz lahana turşusu yapraklarının içine dolma harcınızdan 1/2 avuç kadar koyarak kocaman ve tombul dolmalar hazırlayın. Kremi küçük bir kaba koyun, içine 1 çorba kaşığı unu atın ve pişen yemekten aldığınız bir parça su ile karıştırın. Unlu kremi, pişmekte olan kıyılmış lahana turşusunun içine karıştırarak ilave edin. Hazırlamış olduğunuz iri dolmaları bu hazırladığınız turşulu sosa yerleştirin. Dolmaları sıralayınca dolmanın suyunun dolmaların hizasında olması yani yemeğin sosunun dolmaları kapatmaması gerekiyor. Bu yüzden su ancak çok azsa bir parça ekleyebilirsiniz. Tencerenin kapağını kapatıp, kaynamaya başlayınca ateşi kısarak 20 dakika pişmeye bırakın.
Pişen dolmaları servis tabağına alın, yemeğin turşulu sosundan dolmaların üzerine koyun. Üzerine krem ilave ederek sıcak sıcak, taze ekmekle servis yapın.

Not: Dolmalık iri yapraklı lahana turşunuz yoksa normal lahananın yapraklarını biraz diri olarak haşlayarak kullanın. Yalnız haşlama suyuna 1/2 su bardağı sirke veya 2 limonun suyunu ilave edin. Ama içine kıyarak koyacağınız lahanaları mutlaka turşu kullanın.

© lezzetler.com tarif no:39398 • adı:Kremli Lahana Dolması (Macaristan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.05.2024 - 13:35