



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA BOHÇASI (FRANSA)

MALZEMELER

6 adet büyük lahana yaprağı
Yarım kg kuşbaşı tavuk eti
3 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 adet havuç
3 diş sarımsak
1 çay bardağı pirinç
2 yemek kaşığı salça
Yeteri kadar tuz, karabiber
3 yemek kaşığı kaşar peyniri rendesi

YAPILIŞ TARİFİ

Lahana yapraklarının damar kısımlarını çıkarıp tuzlu kaynar suda 10 dakika haşladıktan sonra süzün. Yağı kızdırıp tavukları kavurun. Kıyılmış soğanı, pirinci ekleyip 3-4 dakika kavurun. İnce kıyılmış sarımsakları ve küp şeklinde doğranmış havuçları ekleyin. Salça, tuz, karabiber ve 1 çay bardağı sıcak su ekleyip pişirin. Lahana yapraklarının birini küçük bir kaseye yerleştirin. Kenarlarını dışarıya sarkıtın. Hazırladığınız harçtan içine yeteri kadar doldurun. Lahananın dışarıda kalan yapraklarını harcın üzerine kapatın. Ters çevirerek tencereye yerleştirin. Diğer lahanalara da aynı işlemi uygulayın. Tencereye bir su bardağı kaynar su ilave ederek lahanalar iyice yumuşayana kadar pişirin. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpererek servise sunun.