LAHANA BÖREĞİ

Yarım lahana
1 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı bulgur
1 adet kuru soğan
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı kimyon
3 su bardağı su

Pirinci ve bulguru bir kaseye alıp üzerine sıcak su ekleyin.
Soğanı yemeklik doğrayın.
Sıvı yağı tencerede kızdırıp soğanları yağda kavurun.
Üzerine suyunu süzdüğünüz pirinç ve bulguru ekleyin.
Biber salçasını ve baharatları da ilave edip karıştırın.
Üzerine 1 su bardağı sıcak su ekleyip suyunu çekene kadar pişirin.
Diğer yanda lahananın geniş yapraklarını sıcak suda 3-4 dakika haşlayıp soğuk suya alın.
Fırın tepsisinin tabanını yağlayıp lahana yapraklarıyla kaplayın.
Üzerine hazırladığınız pirinçli harçtan döküp yayın.
Aynı işlemi iki kez daha yapıp en üstü lahana yapraklarıyla kaplayın.
Pilav tenceresine yarım su bardağı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı domates salçası ve iki su bardağı sıcak su ekleyin.
Güzelce karıştırıp sos haline getirin.
Tepsideki lahanaların üzerine dökün.
Fırını 190 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra lahana böreğini fırına verin.
Börek gibi kare kare dilimleyip sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:154552 • adı:Lahana Böreği • gönderen:oktay sel • indirme tarihi:28.04.2024 - 10:57