



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA BÖREĞİ

Zeytinyağı 5 yemek kaşığı
Kuru soğan 1 adet
Sarımsak 2 diş
Dana kıyma 350 gram
Tuz 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1/2 çay kaşığı
Domates salçası 1 yemek kaşığı
Su 1 çay bardağı
Maydanoz 10 dal
Sıcak su 2 litre
Lahana 1/2 adet
Sıvı yağ 1 yemek kaşığı
Rende kaşar peyniri 1 su bardağı
Üzeri için:
Rende kaşar peyniri 1 su bardağı

Bir tencerenin içine zeytin yağını, ince ince doğranmış kuru soğan ve sarımsakları ekleyip kavurun. Ardından içine kıymayı ve salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Suyu ve ince kıyılmış maydanozu da ekleyip kaynayınca ocaktan alın. Daha sonra başka bir tencerenin içine kaynamış olan suyu ve yapraklara ayrılmış lahanaları da içine ekleyip 2 dk kadar haşlayıp sudan alın. Tüm lahanalara aynı işlemi uygulayın. Ardından fırın kabını yağlayın ve içine lahana yapraklarını bir kat dizin. Ardından üzerine kıymalı harçtan ve biraz rende kaşardan ekleyin. Tekrar lahana yapraklarından tekrar kıymalı harçtan ve rende kaşardan ekleyin. Ardından üzerine lahana ve son olarak rende kaşar peyniri ekleyip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar 35 dk pişirip Dilimleyerek servis edebilirsiniz.

