LAHANA BÖREĞİ

2 kg lahana
500 gr. koyun kıyması
3 adet soğan
4 adet domates
karabiber
100 gr. margarin
1 bağ maydanoz
tuz
5 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sirke

Tencerenin içine yağı koyup kızdırın, goğanı, sarımsağı, kıymayı kızgın yağda karıştırın. Kıyma suyunu çekinc doğranmış kabuğu alınmış domates, biberi tuzu ve sirkeyi ilave edip, 1 bardak su ile 5 dakika kaynatın, maydanozu da ilave ettikten sonra, lahanayı otadan ikiye bölüp, göbek kısımlarını çıkarın. Başka bir tencerede 5 su bardağı su ve tuzu kaynatın, lahanın yarısını içine koyup kapağını kapataın. Yumuşayan lahanaları kevgirle çıkarıp, soğuk suyun içine bırakın, lahanaları süzgece çıkarın. Fir fırın kabının dibine düz yaprakları yayın, üzerine kıymayı serpişitirin. Aynı işlemi kat kat malzeme bitene kadar tekrarlayın. Orta ısılı fırında 20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:595 • adı:Lahana Böreği • gönderen:Karakol • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:54