



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA SARMA (SAMSUN)

Malzemeler:

1 kase piriç
1 kase bulgur
3 orta baş soğan
karabiber
pul biber
nane
maydonoz
lahana

Yapılışı:

Soğanı doğrayıp zeytinyağında pempeleşinceye kadar kavrulur. Ardından bir kaşık salça ile tekrar kavrulur. Daha sonra piriç konulur bir dakika kaynatılır, ardından bulgur konur 1 çay bardağı su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Daha sonra üzerine nane, karabiber, kırmızı pul biber, maydanoz ve tuz ilave edilir. Ocağın altı kısık ayarda pişirilir. Kaynadıktan sonra elde edilen karışımdan kaşıkla az az olmak üzere yaprağa teker teker sarılır. Tencereye dizilir. Kısık ateşte pişirilir. Pişmesine az kala zeytinyağı ilave edilir. Tam suyunu çekmeden ocağın altı kapatılır. Soğuk veya ılık olarak servis yapılır.