



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA SARMASI (KARABAĞ AZERBAYCAN)

<https://garabagh.net>

Et çekilir, içine yuvarlak pirinç, tuz, soğan, biber, sarı zencefil ve domates eklenip karıştırılır. Sonra lahana tuzlu suda kaynatılır. Et lahananın içine koyulup bükülür ve pişirilir. Sofraya verilirken üzerine nar sıkılır. Son baharda sarmaların arasına ayva dilimleri de dizmek olur.

