



LAHANA SARMASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Lahana için:
1 adet orta boy beyaz lahana
Kaynar su
Bir tutam tuz
İç harcı için:
2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet büyük soğan (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
Yarım demet maydanoz (ince kıyılmış)
Sosu için:
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Lahana yapraklarını dikkatlice ayırın. Kaynar su dolu geniş bir tencerede yaprakları 2-3 dakika haşlayarak yumuşatın. Süzüp soğumaya bırakın.

Tavaya zeytinyağını alın ve doğranmış soğanları kavurun. Salçaları ekleyip karıştırın. Pirinci ekleyerek birkaç dakika kavurun. Baharatları ve maydanozu ekleyin, karışımı ocaktan alın.

Her bir lahana yaprağını düz bir zemine serin, ortasına iç harçtan koyun ve yaprağı sarın. Sarılan yaprakları tencereye düzgün bir şekilde dizin.

Bir kasede salça, sıcak su ve zeytinyağını karıştırarak sarmaların üzerine dökün. Üzerine bir tabak kapatıp, kısık ateşte yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

Lahana sarmasını yoğurtla sıcak veya soğuk olarak servis yapın.



