LAHANA SARMASI

8 adet lahana
80 gr. yağsız kıyma
2 tatlı kaşığı kabuklu pirinç
1 tutam maydanoz
1 tatlı kaşığı salça
1/4 orta boy kuru soğan
1 tutam dereotu
1 adet orta boy domates
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Nane
Kekik

Soğan rendelenir, domates, dereotu, maydanoz doğranarak, baharatlar, kıyma, pirinç ve az salça ilave edilip birkaç kez karıştırılır. Kaynamış suya lahana bandırılıp, çıkarılır. Hazırlanan harç ile lahana sarılır. Üzerine, 2 tatlı kaşığı zeytinyağı, az miktarda su ve 1 tatlı kaşığı salçayla hazırlanmış sos dökülür ve yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:19393 • adı:Lahana Sarması • gönderen:selami • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:28