



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA SARMASI

2 bardak haşlanmış pirinç
7-8 adet haşlanmış lahana yaprağı
250 gr. kıyma
1 büyük soğan
1 adet küp küp doğranmış domates
yarım demet dereotu
1 adet limon 2 çorba kaşığı yenibahar ve karabiber
tuz
süslemek için rende havuç

Yemeklik doğranan soğan ve kıymayı zeytinyağda kavurun. İçine dereotu, pirinç domates, yenibahar karabiber ve tuzunu ilave edip 5 dakika daha kavurun. Hazırlamış olduğunuz bu içi lahana yaprakları içine yerleştirip dolma şeklinde sarın. Fırın kabına domatesleri dizin ve 5 dakika fırınlayın. Yanında garnitür olarak yoğurt ve limon kullanarak, rendelenmiş havuçlarla süsleyerek servis yapın.

[ML® Soğan Sarması için tıklayın](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 14.12.2021