



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA SARMASI (RİZE)

Rize Valiliği

6-7 baş karalahana

3 baş soğan

1 kilo ince kıyılmış et

1 kase korkoto (Kırılmış Mısır)

Maydanoz

Soğanlar ince ince doğranır. Yeteri kadar tuzla ovulur, ince kıyılmış et, korkoto, maydanoz, tuz, su ilave edilerek dolma içi hazırlanır, daha önce haşlanmış süzölmüş lahanayaprakları ile sarılır. Dolmaların üzerini geçmiyecek kadar su konulup kazanda pişirilir, sıcak servis yapılır. Kazanın en altına kemik konursa daha lezzetli olur. Korkoto yerine bulgur veya pirinç konabilir.

