LAHANA SARMASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

500 gr. lahana yaprağı
1 adet soğan
100 gr. tereyağı
250 gr. kıyma
250 gr. bulgur
1 kaşık domates salçası
2 su bardağı su
Pulbiber
Tuz

Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ocağa yerleştirilir, ısınınca yarım daire şeklinde doğranmış soğan eklenir, kavrulur. Soğanlar yumuşayınca domates ve biber salçası ilave edilir, tuz serpilir. Salçanın kokusu gidince, 4 su bardağı su katılır, kaynayınca ocaktan alınır. Bu arada lahana yaprakları, yumuşayana kadar haşlanır. Bıçakla avuç içi büyüklüğünde parçalara kesilir. Çukur bir kaba kıyma, bulgur, rendelenmiş kuru soğan, karabiber ve tuz konulur. Gerektiği kadar su ilave edilerek istenilen kıvama gelene kadar yoğrulur. Köfte harcından cevizden küçük parçalar alınarak, lahana yapraklarına tek tek sarılır. Önceden hazırlanan soğanlı, salçalı karışımın yarısı başka bir kaba aktarılır. Kalan soğanlı karışımın üzerine nahla köfteleri düzgün olmayacak şekilde konur. Üzerine ayrılan soğanlı, salçalı karışım katılır. Tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşli ocakta kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır, 20 dakika daha pişirilir. Ocaktan alındıktan sonra yarım saat dinlendirilir, servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:131070 • adı:Lahana Sarması (Tunceli) • gönderen:kuru fasulye • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:41