



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA STRUDELİ (İSPANYA)

MALZEMELER

1 küçük lahananın dış yaprakları
1 soğan
25 gr tereyağı
350 gr kıyma
4 yemek kaşığı galeta unu
200 gr İri rendelenmiş kaşar
1 fincan haşlanmış barbunya
Tuz, biber, kimyon
Hamur için:
2 bardaktan biraz az Un (250 gr)
2 yumurta
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 su bardağı sıcak Su
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Hamuru yumurtalardan birinin sarısını ayırıp diğer tüm malzemeyi karıştırarak yoğurun. 1 saat kadar şeffaf folyoya sarıp buzdolabında bekletin.

Lahananın dışta kalan büyük yapraklarını ayırın. Ayıklayıp sert kısımlarını atın. Büyükçe bir kaptan haşlayın (Haşlama suyuna yarım fincan sirke ve 1 kaşık şeker koyarsanız tadı daha hoş olacaktır).

Soğanı küp küp kesip tereyağında kızartın. Kıyma, tuz, biber, ve kimyonu koyup pişirin. Daha sonra barbunyalarla karıştırın.

Hamurdan küçük bir parçayı süslemek için ayırıp kalanını tek parça olarak açın. İçine galeta unu ve kaşar peyniri serpin. Haşlanmış lahanaları hamurun üzerine aralarında boşluk kalmayacak şekilde, iki kat olarak dizin. Üzerine kıymalı karışımı dökün. Rulo yapın.

Yağlanmış tepsiye koyun. Üzerini ayırdığınız hamurla süsleyip yumurta sarısı sürün. Önceden 200 derece ısıttığınız fırında üzeri kızarana dek pişirin.

Dilimleyerek yanında domates sosu ile servis yapın.