



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANA TURŞUSU DOLMASI

1/2 kg Bulgur
250 gr Kuşbaşı et
200 gr margarin
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı turşu suyu
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı karabiber
10-15 adet Lahana turşu yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz

Bir tencerede soğanlar sana yağ ile pembeleşinceye kadar kavrulur.

Haşlanmış et fındık büyüklüğünde doğranarak tuz, baharatlar ve salça ile bir tencereye koyulur.

1 su bardağı turşu suyu 1 su bardağı su ile kaynatılır.

Kaynayınca bulgur ilave edilerek suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir.

Hazırlanan bu iç, lahana turşusunun ince yapraklarına istenilen şekil ve büyüklükte sarılır.

Borcam tepsiye yerleştirilerek üzerine 1 su bardağı su eklenerek 250 derece ısıtılmış fırında 30 dk. pişirilir.