



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PAZI VE LAHANA SARMASI

- 2 Adet Domates
- 1 Çorba Kaşığı domates salçası
- 2 Su Bardağı yeşil mercimek
- 1 Adet KÜÇÜK DOLMALIK LAHANA
- 2 Adet soğan
- 4 Yemek Kaşığı Sana
- 1 Çay Kaşığı pulbiber karabiber tuz
- 1,5 Su Bardağı sıcak su
- 1 Demet pazı yaprağı
- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

LAHANAYI VE PAZIYI TEMİZLEYİP YAPRAKLARINI AYIKLIYORUZ.TUZLU KAYNAR SUDA 2-3 DA HAŞLAYIP SÜZÜYÖRÜZ.YEŞİL MERCİMEĞİ 5 DK HAŞLAYIP SÜZÜYÖRÜZ.SOĞANLARI VE DOMATESLERİ SOYUP AYRI AYRI DOĞRUYORUZ.MARGARİNİ TENCEREDE ERİTİP SOĞANI PEMBELEŞTİRİYÖRÜZ.DOMATES VE SALÇAYI EKLEYİP 5 DK PİŞİRİYÖRÜZ.MERCİMEK,SICAK SU,TUZ VE KARABİBERİ İLAVE EDİP TENCERENİN KAPAĞINI KAPATIP MERCİMEKLER YUMUŞUNCAYA KADAR PİŞİRİYÖRÜZ.DAHA SONRA LAHANA YAPRAKLARINI ŞERİT ŞEKLİNDE KESİYÖRÜZ.MERCİMEK HARCINI LAHANA YAPRAKLARINA VE PAZI YAPRAKLARINA PAYLAŞTIRIP SARIYÖRÜZ.SARMA İŞLEMİ BİTTİKTEN SONRA TENCENİN TABANINA LAHANA YAPRAKLARINDAN DÖŞEYEREK ÜZERİNİ HAZIRLADIĞIMIZ SARMALARI DİZİYÖRÜZ.KALAN YAĞ VE SUYU EKLEYİP SARMALARIN PİŞERKEN AÇILMASINI ÖNLEMEK İÇİN ÜSTÜNE TABAK KAPATARAK TENCERENİN KAPAĞINI KAPATIP PİŞMEYE BIRAKIYÖRÜZ.