MISIR UNLU PANCAR (KARALAHANA) SARMASI (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 demet kara lahana
3 su bardağı mısır unu
½ çay bardağı yağ
½ demet maydanoz
1 adet soğan
4-5 diş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber
Karabiber
Nane
Tuz
1 yemek kaşığı salça
Garnitür olarak limon ve domates
Tamamlayıcı olarak köy yoğurdu

Önce kara lahana rengini ve canlılığını kaybetmeden haşlanır. Haşlandıktan sonra soğuk suda soğutulur. İç harcı için soğan, yağ ve salça kavrulur. Üzerine su konup kaynatılır, sonra mısır unu topaklanmayacak şekilde suya karıştırılır, muhallebi gibi göz göz olana kadar pişirilir, üzerine maydanoz, pul biber, kara biber ve tuz konulur ve ateşten alınır. Haşlanmış pancarın damarlı tarafı içe gelecek şekilde düz bir zemin üzerine serilerek, hazırlanan içten konulur. 5-6 cm. boyunda sarılır. Pişirmek için tencereye dizilir. Üzerine dolmaları geçmeyecek şekilde sıcak su konulur. Pişirdikten sonra servis tabağına anılır. Garnitürleriyle süslenir ve soğuk olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:110802 • adı:Mısır Unlu Pancar (Karalahana) Sarması (Ordu) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:18