



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OT YATAĞINDA LAHANA KUMBUS (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

- 1 Adet Büyük Boy Lahana
- 1,5 Su Bardağı Pirinç
- 1 Demet Taze Soğan
- 1 Demet Nane
- 1 Demet Maydanoz
- 1 Demet Dereotu
- 2 Adet Kırmızı Etli Boşnak Biberi
- 3 Adet Domates
- 3 Yemek Kaşığı Çam Fıstığı (Kavrulmuş)
- 3 Yemek Kaşığı Kuş Üzümü
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Adet Havuç (Rendelenmiş)
- 1 Demet Deniz Börülcesi (Haşlanmış)
- 1 Demet Turpotu (Haşlanmış)
- 1 Tatlı Kaşığı Domates Salçası
- 2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Deniz börülcelerini harlı ateşte kaynayan tuzsuz bol suda, tencereye kapak örtmeden yeşil etli kısımları çalı gövdelerinden kolayca ayrılana kadar haşlayın ve soğutun. Deniz börülcelerinin yeşil etli kısımlarını çalı gövdelerinden sıyrarak ayıklayın, hazır edin. Turp otlarını da ayıklanıp harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda, tencereye kapak örtmeden yumuşayıp diri kalacak şekilde haşlayıp hazır edin. Lahananın orta kısmını çıkartın, harlı ateşte büyük bir tencere içinde kaynayan tuzlu bol suda 5 dakika haşlayın ve soğumaya bırakın. Soğumuş lahanayı büyük bir tepsiye koyun, yaprakları gövdeden koparmadan çiçek gibi açın. Orta kısmından doldurulmaya hazır hale getirin.

Taze soğan, maydanoz, dereotu ve naneyi ayıklayıp yıkayın, ince ince kıyıp hazır edin. Kırmızı etli biberleri de ayıklayıp zar gibi doğrayın. Orta boy tencereyi orta ateşe oturtun. Bir çay bardağı zeytinyağını koyup kızdırın. Kızgın yağlı tencereye sırasıyla taze soğan, kırmızı biber, çam fıstığı, kuş üzümü, baharatlar, rendelenmiş havuç, pirinç ve tuzu katın. Tüm malzemeyi az kavurun, bir bardak su ilave edin, soğumaya bırakın. Soğumuş karışıma haşlanmış ve kıyılmış deniz börülceleri ile turp otlarını katın. Tüm malzemeyi harmanlayarak harcı hazır edin.

Hazırladığınız harcı tepsideki haşlanmış lahananın ortasına doldurmaya başlayın. Doldurulan her yaprağı kapatın. Böylece lahananın yaprak araları harçla doldurulmuş olacak ve lahana bütün şeklini alacaktır. Bir çay bardağına 1 tatlı kaşığı salçayı katıp karıştırın ve fırça ile lahananın üzerine sürün. Tepsideki yaprak araları doldurularak hazırlanmış lahanayı pişirme tenceresine koyun ve üzerine 2 su bardağı sıcak su katın. Tencereyi kapağı kapalı olarak kısık ateşte yarım saat pişmeye bırakın. Pişmiş kumbuzu servis tabağına aktarın ve ılık olarak servise verin.



© lezzetler.com tarif no:115422 • adı:Ot Yatağında Lahana Kumbus (Alaçatı İzmir) • gönderen:buz • indirme tarihi:02.04.2025 - 17:05