RUŞEYMLİ ZEYTİNYAĞLI LAHANA SARMASI

2-3 çorba kaşığı ruşeym
1 adet küçük boy dolmalık lahana
Yeteri kadar su
1 su bardağı zeytinyağı
Yarım kahve fincanı dolmalık fıstık
5 adet soğan
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı bulgur
Yarım kahve fincanı kuşüzümü
150 gram yaban mersini
1 çorba kaşığı tozşeker
Yarım demet nane
Yarım demet dereotu
Tuz
Kimyon
Karabiber

Lahanayı yapraklarına ayırın ve 5 su bardağı kaynayan suya batırıp, çıkarın. Soğuması için kenara alın. Tencereye 2 çorba kaşığı zeytinyağı koyun ve kısık ateşte dolmalık fıstığı hafif pembeleşene kadar kavurun. Kalan zeytinyağını ekleyin ve kıyılmış soğanı katıp, hafif kavurun. Yıkanmış ve süzülmüş pirinç, bulgur, suda 10 dakika beklettiğiniz kuşüzümünü ilave edin. 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin. Yaban mersini, ruşeym, tozşeker, tuz, kimyon ve karabiber katıp, şöyle bir çevirdikten sonra 2 su bardağı su ekleyin. Tencerenin ağzını kapatıp, suyunu çekene kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp, kıyılmış nane ile dereotu ilave edin ve lahana yaprağının içine 1-2 tatlı kaşığı iç harçtan koyup, sarın. İç harç ve lahana bitene kadar işleme devam edin. Sarmaları tencereye dizin ve 2 su bardağı su ekleyip, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69697 • adı:RUŞEYMLİ ZEYTİNYAĞLI LAHANA SARMASI • gönderen:satı • indirme tarihi:20.05.2024 - 12:03