



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SARAY USULÜ LAHANA DOLMASI

1 adet orta boy lahana
2 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı salça
6 adet küçük boy soğan
500 gram kıyma
1 çay kaşığı kuru fesleğen
1 çay kaşığı karabiber
1 demet maydanoz
3 çay bardağı kırık pirinç
2 çay bardağı rendelenmiş kasar peyniri
tuz ve su

Lahananın göbeğini bıçakla oyarak çıkarın. Tencereye alıp, üzerini geçecek kadar su koyun. Bütün olarak haşlayın.

Ayrı bir tencereye de sıvı yağı koyun. İncecik doğranmış soğanları yağda kavurun. Kıymayı ilave edin. Kavrulunca salça, tuz, karabiber, fesleğen ve incecik doğranmış maydanozu ilave edin. Tencereyi ocaktan alın. Pirinci ilave edin, hepsini harmanlayarak karıştırın.

Haşlanmış lahananın suyunu süzün. Yapraklarını tek tek ayırın. Derin bir tencereye lahananın yapraklarını dışarı sarkacak biçimde serin. İçine hazırladığınız kıymalı harcı yayın. Üzerine lahana yaprağı kapatın. Tekrar kıymalı harçtan koyun. Malzemeler bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. En son olarak dışarıya taşan yaprakları içeri doğru katlayın.

Üzerini geçecek kadar su koyup, pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp, yuvarlak bir fırın tepsisine ters olarak çevirin. Üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpin. Kızgın fırında kasar iyice eriyene kadar pişirin. Dilimleyerek, servis yapın.