



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEPSİDE LAHANA DOLMASI

- 350 gram kıyma
- 1 adet lahananın üst yaprakları
- 1 çorba kaşığı salça
- 3 çorba kaşığı pirinç
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber püresi
- 3 adet kuru soğan
- 1 tutam maydanoz
- 1 tutam dereotu
- 1 sap taze soğan
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1'er tutam tuz ve karabiber
- Üstü için:
- Yarım kase Kaşar peyniri
- 1 çorba kaşığı salça
- 3 Yemek Kaşığı Sıvıyağ

Öncelikle lahanaları aynı dolma da yaptığımız gibi haşlayıp soğuk suyun içine alalım. Diğer yandan yine dolmanın içini hazırlalım. İçine kırmızı biber püresi ve bol yeşillik de ekleyelim. Şimdi, fırın kabının altına ilk sıra olarak bir tek sıra lahana serelim. Üstüne hazırladığımız harcın yarısını dökelim. Şimdi, tekrar lahana serelim. Kalan harcı da dökelim. ve lahana ile üstünü kapatalım. Domates salçası , su ve sıvıyağ ile bir sos hazırlayıp üstüne dökelim ve dilim dilim keselim. Fırında yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra üstüne halka halka kestiğimiz kırmızı biber ile kaşar dilimlerini yerleştirelim.