YOĞURT SOSLU KARALAHANA DOLMASI

500 gr orta yağlı kıyma
2 demet karalahana
1 su bardağı pirinç
3 adet orta boy kuru soğan
3 adet orta boy domates
1 yemek kaşığı biber salçası
50 gr bitkisel margarin ya da tereyağı
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Yapılışı:
Karalahana yapraklarını kaynayan tuzlu suda haşlayıp süzdükten sonra damarlı sert kısımlarını atın ve yapraklan elinizin yarısı büyüklüğünde parçalar oluşturacak şekilde ayırın. Kıymayı derin bir kaba koyup üzerine domateslerden birini rendeleyin. Tuz, karabiber, yıkayıp süzdüğünüz pirinç, biber salçası, yemeklik doğradığınız soğan ve oda sıcaklığında bekleyen yağı da ekleyerek iyice karıştırın. Lahana yapraklarını, parlak yüzü yukarı bakacak şekilde tezgaha serin. İçlerine hazırladığınız harçtan ikişer tatlı kaşığı kadar koyup kenarlarını içe kıvırın ve rulo şeklinde sarın. Karalahana saplarını tencerenin dibine yerleştirin. Üzerine hazırladığınız dolmaları dizdikten sonra kalan iki domates rendesini ilave edin. 2 su bardağı sıcak suyu da aktarıp dolmaların üzerini porselen bir tabakla kapatın. Tencerenin kapağını kapatıp dolmayı orta ısılı ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp dolmayı kısık ateşte en az 35-40 dakika iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Yoğurtla birlikte servise sunun.

ML® Katıklı Dolma için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:15337 • adı:Yoğurt Soslu Karalahana Dolması • gönderen:hülagü • indirme tarihi:04.05.2024 - 05:34