



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU TURP LAHANASI DOLMASI

4 turp lahanası (yaklaşık 1 kg; yaprak ve sapları ayıklanmış)  
1 1/4 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
1 soğan (ince doğranmış)  
4 çorba kaşığı kereviz yaprağı (ince doğranmış)  
2 çorba kaşığı dereotu (kıyılmış)  
bir tutam tuz  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)  
2 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatıldıktan sonra, ufalanmış ve kurutulmuş; tercihen 1 gün bayatlatılmış ekmekten)  
50 cl. (2 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)  
birkaç dereotu dalı (süsleme için)

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Bir fırın kabını, ayçiçek yağının 1/4 çorba kaşığıyla yağlayıp, turp lahanalarını kaba dizin ve kabı fırına vererek, turp lahanalarını bir bıçağın ucu kolayca işleyinceye kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin.

Bu arada, kalan 1 çorba kaşığı yağı bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtturarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanlar, kereviz yaprakları ve dereotunu koyup, tuz ve karabiberi serpererek, ateşi kısın ve karışımı soğanlar yumuşayınca kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Fırındaki kabı alıp, turp lahanalarının üstünden kapak keserek, atın. Sonra birtatlı kaşığıyla, çeperlerde ve dipte yaklaşık 1'er cm bırakarak içlerini çıkarın. Çıkardığınız içleri ince kıyıp, tenceredeki soğanlı karışıma ekleyerek, ufalanmış ekmekiçi ve yoğurdu katın. İyice karıştırıp, bu harcı kaşıkla turp lahanalarının içine doldurun. Turp lahanası dolmalarını yeniden fırın kabına dizip, kabı fırına vererek, dolmaları 10-15 dakika pişirin. Kabı fırından alıp, her dolmayı bir dereotu dalıyla süsleyerek, servis yapın.