



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KESTANELİ LAHANA DOLMASI (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

40-50- adet için malzeme:

1 adet dolmalık büyükçe lahana

3 su bardağı pirinç

750 gr. Kestane

150 gr. Kuru üzüm

3 adet kuru soğan

1 [?] 1,5 su bardağı zeytinyağı

3+3 su bardağı su

3 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı şeker

5 tatlı kaşığı kuru nane

3 tatlı kaşığı yenibahar

1 tatlı kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı karabiber.

Kuru soğanlar küçük küçük doğranarak zeytinyağında kavrulur ,içine tuzunu 3 bardak suyunu katarak kaynaması beklenir ,kaynayan suya pirinçleri katılır .Pirinç suyunu çekince nane, şeker ve baharatlar katılır karıştırılır en son ayıklanıp yıkanmış üzümler, az haşlanıp yıkanmış kestaneler katılıp tekrar karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılarak dinlenmeye bırakılır.

Haşlanıp tek tek ayrılan lahanaları hazırladığımız içe sararak tencereye önce lahananın koçanları sonra sarmalar konur sarmalar tencereye sıralı olarak yerleştirilir harç bitince üzerine 3 bardak su eklenir , dolmaların üzerine bir kapak kapatılarak pişme sırasında dolmaların dağılması önlenir. Orta ateşte pişmeye bırakılır dolmalar tenceredeki bütün suyu çekince ocağın altı kapatılır soğumaya bırakılır. Tencerenin üzerine bir tepsi yerleştirilir, tencere ters çevrilerek dolmalar dinlenmeye bırakılır.

Not: Kestaneler istenirse haşlamak yerine kızartılarak da dolmaya katılabilir. Kelem adı verilen lahana ile yapılan sarmalar Bursa[?]da yaygın olarak yetiştirilen kestaneler ile tatlandırılmaktadır.

