



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KESTANELİ LAHANA DOLMASI

- 1 kilo beyaz lahana
- 1 adet soğan
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 2 su bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 150 gram kestane
- 1 demet dereotu
- 2 çorba kaşığı nane
- 2 adet kesme şeker
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 1 adet limon

Lahanayı haşlayıp süzün, yapraklarını ayırın. Yemeklik doğranmış soğanı yarım su bardağı su ile kaynatın. Zeytinyağından yarım kahve fincanı ayırın, kalanı soğana katın ve 5 dakika kavurun. Pirinci unlu suyu gidene kadar yıkayıp, soğanlı yağa katın. 5 dakika kavurun. Bir su bardağı su, kuşüzümü, kestane, dereotu, nane, şeker, karabiber, yenibahar ve tarçını ilave edip bir iki kez karıştırın. Suyunu çekene dek pişirin. Her bir lahana yaprağına bir çorba kaşığı iç koyup, çok sıkı olmayacak şekilde sarın. Tencerenin altına kullanılmayan lahana yapraklarından koyun. Üzerine dolmaları dizin, iki su bardağı suyu üzerine dökün. Dolmaların üzerine bir tabak kapatıp, orta hararetle ateşte 25 dakika pişirin. Ayırdığınız zeytinyağı ve limon suyunu dolmaların üzerine gezdirin. Limon dilimleriyle süsleyip servis yapın.