ZEYTİNYAĞLI LAHANA DOLMASI

Lâhana
500 gram pirinç
soğan
tuz
karabiber
baharat
maydanoz
dereotu
çam fıstığı
kara üzüm

Dolmalık lâhana içi bıçakla çıkarılıp bir kab içine bolca su, tuz konur. Lâhananın (ağzı kapalı) yaprakları öldürülür. Bir kab içinde, soğan yağda kavrulur. Islatılmış, temizlenmiş pirinç soğanla beraber kavrulur. Bir bardak su ilâve edilir. Karabiber, baharat, maydanoz, dereotu, kızarmış fıstık, üzüm ile yarı pişmiş hazırlanır. Soğuduktan sonra yaprakları kesilmiş lâhanaya istenilen büyüklükte sarılır. Pişirdiğimiz kabın dibine lâhana yaprakları döşenir, üzerine dolmalar sıralanır, üç bardak su ve limon suyu ilâve edilerek orta ateşte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:61376 • adı:ZEYTİNYAĞLI LAHANA DOLMASI • gönderen:mırmır • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:37