ZEYTİNYAĞLI LAHANA SARMASI

Malzemeler:
1 adet orta boy lahana,
6 adet orta boy kuru soğan,
1,5 su bardağı pirinç,
1 tatlı kaşığı çamfıstığı,
1 tatlı kaşığı kuşüzümü,
1 su bardağı zeytinyağı,
2 adet orta boy limon,
yarım demet dereotu,
taze nane,
yarım demet maydanoz,
istediğiniz oranda çeşitli baharat,
yeterince tuz
bir miktar su.

Hazırlanışı:
Lahananın en üstünde bulunan bir kat yaprak ayrılarak atılır. Geri kalan kısmı parçalanmadan titizlikle yıkanır. Lahananın dibindeki sap kısmı bıçakla koni gibi oyulur. Oyulan kısmına tuz atılır. Uygun büyüklükte bir tencereye bir miktar su ile birlikte konur ve yumuşayıncaya kadar orta ateşte haşlanır. Lahana haşlanırken dolmanın içi hazırlanır.
İçinin yapılışı: Kuru soğanlar küçük küçük doğranır. Pirinç ve çamfıstığı ayıklanarak birkaç su yıkanır. Kuşüzümü saplarından ayrılarak temizlenir. İç malzemeleri birbirine katılarak yoğrulup hazır hale getirilir. Bu arada haşlanmış olan lahana tencereden alınır ve yapraklar ayrılır. Yapraklar uygun büyüklüğe ayarlanır ve orta kısmına iç konarak sarılır. Tencerenin dibine, dolmanın yanmaması ve iyi kokması için maydanoz ve nane sapları serilir. Hazırlamış olduğumuz sarmalar tencereye boşluk kalmamak şartıyla titizlikle dizilir. Tencerenin en üstüne lahananın artnn yaprakları örtülür. 1 bardak su ile 1 çorba kaşığı limon suyu ilave edilir. Pirinç ve yapraklar yumuşayıncaya kadar pişirilir. Tencere ateşin üzerinden indirilerek soğuması için dinlenmeye bırakılır. Soğuduktan sonra servis tabağına alınarak üst tarafı maydanoz yaprakları ve dilimlenmiş limon ile süslenerek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:7603 • adı:Zeytinyağlı Lahana Sarması • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:19