ZEYTİNYAĞLI LAHANA SARMASI

Malzemeler:
1 orta boy sarmalık lahana
2 su bardağı pirinç
Yarım kilo soğan
2 yemek kaşığı çam fıstığı
2 yemek kaşığı kuş üzümü
3 yemek kaşığı toz şeker
Yarım demet maydanoz
2 su bardağı su
Yarım demet dereotu
Yarım demet taze nane
1 limon suyu
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yeteri kadar tuz karabiber yenibahar tarçın

Hazırlanışı:
Lahanaları yaprak yaprak ayırıp, kaynar tuzlu suda 5 dakika haşlayıp süzün. Soğanı ince kıyın. Yağı tencerede kızdırıp soğan ve fıstıkları ekleyip kavurun. Pirinci yıkayıp soğana ekleyin. Pirinçler şeffaflaşıncaya kadar karıştırarak kavurun. Üzümü, şekeri ve tuzunu katın. Üzerini örtünceye kadar sıcak su ekleyip kısık ateşte pişirin. Ateşten alıp kıyılmış nane, dereotu ve maydanoz katın. Yenibahar, karabiber, tarçın ve limon suyunu katıp karıştırın. Lahana yapraklarından iri parçalar kesin. Kafi miktarda iç koyup fazla sıkıştırmadan uzun olarak sarın. Tencereye dizip üzerini kalan lahana yaprakları ile örtün. 2 su bardağı su ekleyip lahanalar yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. (Üzerlerinin parlak olması için biraz zeytinyağı gezdirebilirsiniz.) Tencerede soğutup servis tabağına alıp servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:41719 • adı:Zeytinyağlı Lahana Sarması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.05.2024 - 04:14