

Beyaz Lahana Sarmasi

Malzemeler

1 adet orta boy beyaz lahana (Alirken yapraklarinin ince olmasina dikkat edin)

1 adet buyuk kuru sogan

500 gram kiyma

1 cay bardagi pirinc

2 yemek kasigi domates salcasi

1 tatli kasigi toz nane

Yarim cay bardagi sivi yag

Tuz,karabiber

Yapilisi

Oncelikle lahanayi yaprak yaprak dikkatlice ayirip yikayin.

Genisce bir tencereye su koyup kaynatin ve yapraklari kaynayan suya koyup yumusayana kadar haslayin.

Yumusayan her yapragi delikli bir kasik yardimi ile suyunu suzerek tencereden alip kenara koyun.

Ayri bir kabin icine ic harci icin gerekli olan tum malzemeleri (ince dogranmis sogan, yikanmis pirinc, kiyma, domates salcasi, sivi yag ve baharatlar) koyup iyice yogurun.

Yumusayan yapraklarinizi ortadan (ortadaki damar yerinden) ikiye ayirip ister kalem seklinde, ister muska seklinde sarmaya baslayan.

Yirtilan yapraklarinizi tencerenin altina doseyin.

Uzerine sardiginiz sarmalari dizin.

Sarmalarin en ustune de arttiysa yirtik yapraklarinizi dizin. (Ya da bunlardan kapuska da yapabilirsiniz).

En uste de bir yemek tabagini ters cevirip iki su bardagi sicak su koyun.

Tencerenin kapagini kapatip kisik ateste yavasca pismeye birakin.

Ara ara suyunu ve pisip pismedigini kontrol edin.

Uzerine sarimsakli yogurt ya da yaninda sadece limonla sicak servis yapin.