

Eksili Lahana Sarmasi

Malzemeler

1 adet orta boy lahana
300-400 gram yagli kiyma
3 adet sogan
2 adet domates
Maydanoz
1 kase bulgur
Tuz
Karabiber
Reyhan
1 corba kasigi domates ve biber salcasi
Yarim cay bardagi tane sumak

Yapilisi

Lahananin bas kısmi kesilip yapraklarına ayrilir. Kaynar suda 1 tasim kaynatilir. Lahana yapraklari soguk su dolu kaba cikartilarak sicak-soguk farki ile soklanir. Suzulmesi icin suzece alinir. Ic malzemesi icin domates ve soganlar minik minik dogranir. Bir kase icinde sumak disinda tum malzeme ozlesene kadar karistirilir. Lahana yapraklari uzun seritler halinde kesilip ic harc yerlestirildikten sonra muska seklinde sarilir. Tencereye dizilir ve uzerine az su gezdirip pismeye birakilir. Tane sumak suyla birlikte bir tencereye alinip kaynamaya yaklastiginda ocaktan alinir. Dolmalarin pismesine yakin 1 su bardagi kadar sumak suyu eklenip pisirilir.