

Etli Lahana Kapama

Malzemeler

1 adet beyaz lahana
500 gr dana kiyma
1 cay bardagi pirinc
1 adet kuru sogan
2 yemek kasigi dolmalik fistik
1 yemek kasigi kus uzumu
1 yemek kasigi nane
1 tatli kasigi karabiber
1 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigi biber salcasi
1/2 cay bardagi zeytinyagi

Yapilisi

Beyaz lahana yikanir ve butun olarak yaklasik 10 dakika haslanir. Ici icin; yarim kilo dana kiyma rengi donene kadar kavrulur. 1 adet yemeklik dogranmis sogan ve 1 yemek kasigi tereyagi eklenir sotelenmeye devam edilir. 2 yemek kasigi dolmalik fistik eklenip biraz cevrildikten sonra pirinc ve kus uzumu de eklenir. 1 tatli kasigi karabiber, 1 yemek kasigi nane serpilir. Yarim bardak su ile birlikte pirinclar suyunu cekene kadar ic harc pisirilir.

Haslanan lahananin suyu suzular. Dis yapraklari dikkatlice acilir. Lahananin tepesi yuvarlak sekilde kesilir. Ici dikkatlice oyulur. Hazirlanan ic harc lahanaya doldurulur. Acilan dis yapraklar ust uste kapatilir. 1 yemek kasigi biber salcasi yarim cay bardagi sivi yag ile karistirilip lahananin uzerine surulur. 1 bardak sicak su dokulur. Uzerine 2-3 parca tereyagi konulur. Tencerenin kapagi kapatilip lahana pismeye birakilir. Pisen lahana servis tabagina alinir ve uzerindeki yapraklari acilir.

Etli Lahana Kapama servise hazirdir.