

Firinda Lahana

Malzemeler

12 yaprak lahana

300 gr kiyma

1 havuc

2 orta boy soğan

2 yeşil biber

1 domates

1 yemek kasığı domates salçası

1 su bardağı kasar peyniri rendesi

zeytinyağı, tuz ve karabiber

Yapılışı

İlk olarak tencereye su koyup tuz ilave edip kaynatalım. Lahanalari ayıklarken parçalanabilir sorun etmeyin. Lahanalari yıkayıp kaynayan tencerede 5 dk haşlayalım. Lahanalari suzelim ve sogumasi icin bekletelim. Ayri bir tencereye yagi koyalım. Kucuk dogranmis soğanlari, biberleri ve kiymayi alip tuzunu ekleyip kavuralım. Havucu rendeleyip onuda ilave edelim. ve sonra domateslerin kabuklarini soyup kup seklinde dograyalım. Onlari da salçayla birlikte tencereye ekleyip kavuralım. Ocagin altini kapatip karabiberini ekleyelim. Yağlanmış borcama 1 kat lahana yapraklarini yerlestirelim. Her tarafi kaplasin. Uzerine hazırladigimiz harcin yarisini serpistirelim. Yine bir kat lahana yerlestirelim ve kalan harci serpistirelim. Son olarak yine lahana yapraklari ile kaplayalım yemegimizin uzerini rendeledigimiz kasar peynirini her tarafina gelecek sekilde serpelim. Onceden isitilmis firinda 200 'C de yaklasik 30 dk kadar yani uzeri kizarana kadar pisirelim. Yemegimiz servise hazirdir .Afiyet olsun