

Gongos Sarma

Malzemeler

4 demet karalahana
500 gram az yagli dana kusbasi
1,5 su bardagi firinlanmis misir yarmasi
4 adet orta boy sogan
2 corba kasigi sivi yag
Yarim demet maydanoz
Yarim tatli kasigi karabiber
Yarim tatli kasigi tuz
Yarim tatli kasigi salca

Yapilisi

Lahana yapraklari yikandiktan sonra haslanip suzelim. Diger tarafta bir tencerede sivi yagi kusbasi eti kucuk kucuk dogranmis soganla soteleyelim Uzerine firinlanmis misir yarmasi ile salca ve baharatlar ekleyelim. Karisimin uzerini hafifce gececek kadar sicak su ekleyip pilav gibi pisirelim. Yarim demet kiyilmis maydanozu da ilave ederek karistiralim. Sarmalari pisecegi tencerenin dibine ilikli kemikleri dizelim.Sardigimiz karalahana yapraklarini kemiklerin uzerine dizelim Tencerenin yarisini dolduracak kadar su ekleyip kapagi kapali olarak pisirelim.
AFIYET OLSUN.