

Karalahana Sarmasi (Karadeniz)

Malzemeler

1 buçuk su bardağı pilavlık pirinç
Yarım su bardağı pilavlık bulgur
1 büyük soğan
2 büyük domates
1 corba kasığı domates salçası
1 çay bardağı +2 corba kasığı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
6-7 dal dereotu, 2 dal taze nane
1'er tatlı kasığı tuz, pul biber, kuru nane
Yarım tatlı kasığı karabiber
4 su bardağı sıcak su
Karalahana yaprakları

Yapılışı

Soğanlarımızı kup kup doğrayıp zeytinyağında soteleyelim. Ardından domates ve salçayı ekleyip bir iki dakika daha soteleyelim. Yıkadığımız pirinç ve bulguru, baharatlarımızı da ekleyip 3-4 dakika daha kavuralım. Ocagi kapatıp ince doğradığımız maydanoz ve dereotunu ekleyip biraz sogumaya bırakalım. Tenceremizin dibine limon dilimleri ve domates dilimleri koyalım.

Lahana yapraklarını kaynayan suda 3-4 dakika rengi donup, yumuşayana kadar haşlayalım ve soğuk sudan geçirelim. Lahanaları sardıktan sonra tencereye dikine dizip üzerine 4 su bardağı sıcak suyu döküp normal kıskıktaki ateste suyunu çekene ve pirinçler pişene kadar yaklaşık 45-50 dakika pişirelim. AFIYET OLSUN:)