

Karisik Dolma

Malzemeler

2 bag kara lahana
2 bag beyaz lahana
300 gram dana kiyma
3 su bardagi pirinc
3 adet sogan
1/2 bag maydanoz
1 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi biber salcasi
4 cay kasigi karabiber
3 cay kasigi nane
1 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Ikiser bag kara ve beyza lahana haslanarak yumusatilir. 3 adet sogan kup kup dogranip kavurulur. 300 gram kiyma soganlarla kavurulur. Birer yemek kasigi domates ve biber salcasi kavrulan kiyma ve sogana eklenir, uzerine 4 cay kasigi karabiber ve 3 cay kasigi nane serpilerek kavurulmaya devam edilir. Islatilan 3 bardak pirinc de kavurulan malzemelere eklenir. Kavurulan malzemelere son olarak yapraklari dogranan yarin bag maydanoz karistirilir. Kara ve beyaz lahana yapraklarina hazirlanan ic harc koyularak sarilir ve tencereye dizilir. Su koyulan tencerede dolmalar pisirilir. Karisik dolma sunuma hazirdir.