

Kestaneli Lahana Sarma

Malzemeler

- 1 adet orta boy lahana
- 1 kase kestane
- 2 su bardagi pirinc
- 2 adet sogan
- 2 yemek kasigi kus uzumu
- 2 yemek kasigi dolmalik fistic
- 3 tatli kasigi tarcin
- 1 tatli kasigi yenibahar
- 1 tatli kasigi karabiber
- 1/2 cay bardagi zeytinyagi

Yapilisi

Orta boy bir beyaz lahananin sapi kesilip, ici oyulur ve dis yapraklari temizlenir. 5 kasik tuz serpilen suda haslanir. 2 adet sogan kup seklinde dogranir, 2 su bardagi da pirinc yikanir. Zeytinyaginda soganlar kavurulur, pembelesince yikanan pirinclar de icine atilip cevirilir. Dolmalik fistic ve kus uzumu de atarak malzemeler kavurulur. Haslanip kesilen kestanelerde tavaya atilarak tum harc guzelce kavurmaya devam edilir. Kavrulan malzemelerin uzerine 3 tatli kasigi tarcin, birer tatli kasigi yeni bahar ve karabiber serpilir, karistirilip, sicak su eklenerek pisirilir. Haslanan lahananin suyu suzultur ve dorde kesilerek yapraklari ayirilir. Lahana yapraklari kestaneli ic harc koyularak sarilir. Artan lahana yapraklari tencerenin dibine serilir ve sarmalarda uzerine dizilir. Sarmalarin uzerine agirlik koyduktan sonra sicak su ekleyerek pisirilir. Kestaneli lahana sarma sunuma hazirdir.