

Lahana Boregi

Malzemeler

1 adet buyuk lahana
400 gram kiyma
1 kase pirinc
3 adet sivri biber
3 adet domates
2 adet sogan
1/2 bag maydanoz
1 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi karabiber
1 kasik tereyagi
Sos icin:
1 kasik salca
1 kasik tereyagi

Yapilisi

: Lahana boregi icin bir buyuk lahananin yapraklari ayiklanir ve yikanir. Dabindeki kalin hamurlar alinir ve kaynar suda yumusayana kadar kaynatilir. Suyu suzulup sogutulur. Dogranan soganlar ve sivri biberler tereyaginda kavurulurken uzerine 400 gram kiyma eklenir. Kavurulan harcın uzerine kabuklari soyulup dilimlenen domates ve incecik kiyilan maydanoz eklenir. Bir kase de pirinc eklenerek hepsi bir arada kavurulur. Son olarak boregin ic harcına pul biber ve karabiber eklenir. Yumusayan lahana yapraklari yufka gibi firin tepsisine serilir ve uzerine ic harc koyulur. Kiyimli pirincli harcında uzeri lahana yapraklariyla kapatilir ve bu sekilde 3 katli bir borek hazirlanir. Tereyaginda salca kavurulur ve uzerine su eklenir. Hazirlanan sos lahana boreginin uzerine dokulerek firinda pisirilir.

Lahana boregi sunuma hazirdir...

AFIYET OLSUN