

Lahana Sarmasi

Malzemeler

1 adet lahana
250-300 gr. kiyma
2 adet iri sogan
1 su bardagi pirinc
1 cay bardagi bulgur
2 kasik tereyagi (50-60 gr.)
3/4 cay bardagi zeytinyagi
1,5 yemek kasigi domates salcasi
1 tatli kasigi biber salcasi
Yarim demet maydanoz, dereotu
Pulbiber, karabiber, nane, reyhan, tuz
Uzeri icin:
Sivi yag
Sicak su

Yapilisi

Lahanayi kocan kısmi yukari gelecek sekilde tezgaha alin. Bicak yardimiyla en ustteki lahana yapragini ayirin. Bu sekilde sira takip ederek tum lahanalari teker teker ayirin. Derin ve genis bir tencerede su kaynatin. Kaynadiktan sonra suya bir miktar tuz atalin. Lahana yapraklarindan 3-4 adet suya alip haslayin. Haslarken bir tarafini 1 dakika kadar suda kalinca ceviriip diger tarafini da suya batirin.

Haslanan lahanalari bir tepsi ya da suzgece alip suyunu suzdurun. Lahana yapraklarinin damarli kisimlarini kesip sarmalik kisimlarini da sarma boyu kadar keserek hazirlayin.

Tum ic malzemeleri karistirip hazirlayin.

Lahana yapraklarini avcunuzun icine alip bir miktar ic alip kenarlarini kapatmadan incecik sarin. Alt kismina lahananin damarlari kisimlarini yerlestirdiginiz tencereye, sardiginiz lahanalari duzgunce yerlestirin.

Sarmalarin uzerine sivi yag gezdirin, tencerenin kenarindan bir miktar tuz ilave ederek kaynar suyu sarmalarin uzerine gelecek kadar fakat gecmeyecek sekilde koyun. En uste sarmalarin dagilmamasi icin bir tabak yerlestirip kapagini kapatın. Ocaga alin kaynadiktan sonra ocagin altini kisip 15-20 dk. pisirin. Servis icin hazirdir. AFIYET OLSUN:)