

Pratik Lahana Sarmasi

Malzemeler

12 adet buyuk lahana yapragi
10 yemek kasigi pirinc
Yarim yemek kasigi domates salcasi
1 iri kuru sogan
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi kuru nane
1 cay kasigi pul biber
1 bucu k cay kasigi tuz
10-15 dal maydanoz
5-6 dal dereotu
2 dal taze nane
5-6 yemek kasigi zeytinyagi
2 su bardagi sicak su

Yapilisi

Lahana yapraklarini sicak suda 4-5 dakika kadar haslayalim.Ic harc icin once sogani yagda kavuralim.Ardindan salcasini , pirincini, baharatlarini ve tuzunu ilave edip 6-7 dakika kavuralim.En son kucuk dogradigimiz yesillikleri ilave edelim.Kucuk boy cerez kasesinin icine lahana yapraklarından bir tanesini serelim.Kasenin tabanina kucuk bir lahana yapragi daha seriyoruz ki iki kat olsun dibi.Yapragin uzerine 2 yemek kasigi ic harctan koyup, kenarlardan sarkan lahanalari uzerine bohca gibi kapatalim.Ters cevirip dolmalari pisirecegimiz tencereye yerlestirelim.Ayni islemi digerleri icin de uygulayalim.Uzerlerine 2 su bardagi sicak su koyarak kisik ateste suyunu cekene kadar pisirelim.Uzerine limon sikarak ya da yogurtla servis edebilirsiniz. AFIYET OLSUN :)