

Tahinli Lahana Sarmasi

Malzemeler

1 adet orta boy beyaz lahana
1 su bardagi dolmalik pirinc
1 su bardagi haslanmis nohut
1/ 2 cay bardagi zeytinyagi veya siviyağ
2 adet incecik dogranmis kuru sogan
1 cay bardagi kadar tahin(80 gr)
* 1 yemek kasigi domates salcasi
1 adet kucuk kucuk dogranmis domates
Tuz, karabiber
Sosu Icin:
2 cay bardagi tahin(160 gr)
4 dis dovulmus sarimsak
1 adet limon suyu
1 cay kasigi kimyon
Tuz, karabiber
Bir miktar ilik su

Yapilisi

Lahanalari temizleyin yapraklarini ayirin buyuk bir tencerede bol tuzlu su icinde 15-20 dk. haslayin cikarin ve suzun.Sarmanin ici icin nohodu blendirdan gecirin, kiyilmis soganlari,yikanmis suzulmus pirinci,dogranmis domatesi,tahini, baharatlari, yagi,salcayi koyun hepsini yogurun, bu ic ile lahana yapraklarini sarin, sarmalari yayvan bir tencereye dizin, uzerine dolma kapagi veya porselen bir tabak koyun, 2 su bardagi kadar sicak su koyun kisik ateste 35-40 dakika pisirin. Pisen dolmanin uzerine sosu dokun. Sosu yapmak icin, dovulmus sarimsagi,tahini,limon suyunu, kimyonu,tuzu,karabiberi ve biraz su koyarak blendirdan iyice gecirin,sarmalarin uzerine dokun.Hemen servis yapin..ellerimize saglik