

Zeytinyagli Kara Lahana Sarmasi

Malzemeler

2 demet karalahana
3 su bardagi pirinc
2 adet kuru sogan
1 yemek kasigi salca
1 demet maydanoz
1 yemek kasigi nane
1 tatli kasigi kirmizi toz biber
1 su bardagi sivi yag

Yapilisi

2 demet karalahana yikanir ve kolay sarilmasi icin yumusayanan kadar haslanip suzultur. Sarma ici icin; 2 adet kuru sogan kucuk kucuk kiyilip 1 su bardagi zeytinyagi ile pembelesene kadar kavrulur. Yarim demet maydanoz kiyilip pembelesen soganlara eklenip 1 yemek kasigi salca ile kavurmaya devam edilir. 3 su bardagi pirinc yikanip nisastasindan arindirilir ve kavrulan malzemelere ilave edilir. Ic harc; 1 yemek kasigi nane, 1 tatli kasigi toz biber ve 2 cay kasigi tuzla harmanlanir ve ocaktan alinir. Karalahanalar boyuna ikiye ayrilir. Yapraklar zeytinyagli icle birlikte sarilip tencereye dizilir. Sarmalarin uzerine 1 cay kasigi tuz serpilir ve yaklasik yarim cay bardagi da zeytinyagi gezdirilir. Sarmalar; uzerine cikmayacak kadar sicak su ile birlikte pisirilir. Pisen sarmalar servis tabagina dizilir ve limon dilimleri ile suslenir. Zeytinyagli Karalahana Sarmasi servise hazirdir.