

Zeytinyagli Karalahana Sarmasi

Malzemeler

4 bag karalahana
2 kase pirinc
Yarim demet taze nane
1 tatli kasigi karabiber
1 tatli kasigi kimyon
1 tatli kasigi nane
Pul biber
1 paket kus uzumu
1 su bardagi sivi yag
3 sogan
1 corba kasigi salca

Yapilisi

Lahanalarin sap kisimlari kesilip haslanir. Suzulup soguduktan sonra ikiye keserek damar kisimlari cikartilir. Sogan yemeklik dogranip kavrulur. Uzerine pirinc, karabiber, nane, pul biber, kus uzumu ve salca eklenip kavurma islemine devam edilir. Lahana yapraklarina ic harc konularak sarilir. Tencerenin dibine karalahanalarin damar kisimlari yerlestirilir. Uzerine sarmalar dizilir Uzerine tuz serpilip yag ve su eklendikten sonra dolma kapagi yerlestirilir. Tencerenin kapagi kapali olarak kaynayana kadar hizli daha sonra yavas ateste pisirilir. .