

Zeytinyagli Lahana Sarmasi

Malzemeler

Buyuk boy lahana

1 yemek kasigi tuz

Lahanalari haslamak icin su

lc malzemeleri;

2 adet sogan

2 su bardagi pirinc

Yarim cay bardagi zeytinyagi

3 yemek kasigi cam fistigi

4 yemek kasigi kus uzumu

2 yemek kasigi toz seker

Karabiber

1 cay kasigi tarcin

2 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Ise lahanayi haslayarak basliyoruz.Ilk olarak lahananin sapini bicak ile oyarak cikartin.Lahanayi buyuk bir tencereye koyup isticida kaydattiginiz suyu ekleyin. Uzerine tuz ilave ederek suyu kaynatmaya devam edin.

Arada bir alt ust yapin lahanayi.Daha sonra suzgece alip soguk sudan gecirin.

Kus uzumlerini sicak suya koyup 15 dakika kadar bekleyin.Ayri bir yerde pirinci yikadiktan sonra suzun. Soganlari ince ince piyazlik dogradiktan sonra kavurun, kavru lan soganlarin uzerine cam fistigini ekleyerek soganlar pembelesinceye kadar kavurun.

Soganlar pembelestikten sonra icine pirinci ekleyin ve kavurmaya devam edin. Son olarak icine baharatlari ve suzdugunuz kus uzumunu ekleyerek 2,5 su bardagi kaynar su ekleyin.

Kisik ateste kapagi kapali olarak pirinc suyunu cekinceye kadar pisirin.lc harcimiz hazır.

Lahana yapraklarini buyuklugune gore 2ye ve 3e bolun. Hazirladiginiz yapraklara 1 tatli kasigi harc koyarak sarin.Harc bitene kadar sarmaya devam edin.

Tencerenin dibine kalin lahana yapraklarini doseyin. Dolmalari siki bir sekilde tencereye dizin. Sarma islemi bitince uzerine ters cevire rek porselen bir tabak kapatın.

Dolmayi pisirmek icin su kaynatın. Suya biraz tuz, biraz seker ve yarim limon suyu ekledikten sonra tencerenin yanindan dolmanin uzerini 1 parmak gececek kadar sicak su ilave edin.

Once orta ateste, su kaydiktan sonra kisik ateste ve kapagi kapali olarak yaklasik 40 dakika pisirin suyu kontrol etmeyi unutmayin. Dolmalar pisince ocagin altini kapatın soguk ya da ilik servis yapin.