

Zeytinyagli Lahana Sarmasi

Malzemeler

Kaburga eti

1 adet beyaz lahana

1 1/2 su bardagi pirinc

1/2 su bardagi yesil mercimek

1/2 su bardagi kirik bugday

1/2 su bardagi bulgur

1 demet maydanoz

1/2 demet dereotu

1 tutam reyhan

2 adet sogan

2 dis sarimsak

2 yemek kasigi domates salcasi

2 tatli kasigi biber salcasi

2 tatli kasigi pul biber

1 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi nane

1 tatli kasigi kimyon

Kuyruk yagi

Yapilisi

Lahana yapraklari ayrilir ve yumusayana kadar haslanip suzultur. 2 buyuk boy sogan kucuk kucuk dogranir. Yarim cay bardagi zeytinyaginda kuyruk yagi kavrulur. (arzuya gore) Pembeselen kuyruk yagina, dogranan soganlar eklenir. Kuyruk yagiyla diriligini kaybedene kadar sotelenen soganlara 2 dis ezilmis sarimsak katilir. 1 tutam reyhan, 2 tatli kasigi pul biber ile 1'er tatli kasigi nane, kimyon ve karabiber atilir. 1'ser yemek kasigi domates salcasi ve biber salcasi ilave edilir. 1 bucek su bardagi pirinc, yarim su bardagi bulgur, yarim su bardagi yesil mercimek ve yarim su bardagi kirik bugday kavruktan malzemelerle karistirilir. Ince kiyilmis 1 demet maydanoz, yarim demet dereotu katilip sarma ici biraz daha kavrulur. Malzemelerin uzerini cikmayacak kadar su dokulur ve sarma ici suyunu cekene kadar pisirilir.

Guvec tencereye biraz zeytinyagi dokulur ve kaburga etleri kizartilir. Lahana yapraklarinin ortadaki damar kısmi kesilir ve her yaprak boyuna ikiye ayrilir. Pisen ic, lahana yapraklarına sarilir. Sarmalar guvectedeki kaburga etlerinin uzerine yerlestilir. Yemegin sosu icin; 1'er yemek kasigidomates ve biber salcasi kavrulur ve biraz suyla kivami seyreltilir. Hazirlanan sos sarmaların uzerine gezdirilir. Sarmaların uzerini gecmeyecek kadar sicak su dokulup yemek pisirilir.

Zeytinyagli Lahana Sarmasi servise hazirdir.