

Giresun Fındıklı Karalahana Sarması

Toplam 58 dk

Hazırlanma 28 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~198 kcal

Açılış 5/10

Giresun fındıklı karalahana sarması için harçta fındık ve pirinç ekleyerek yayla otunu kıvrımlı, aromatik ve tok bir sofralık hâline getirir.

Malzemeler

- 18 adet Karalahana yaprağı
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 0.5 su bardağı Fındık
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Karalahana yapraklarını 2 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin.
2. Pirinç, ince doğranmış soğan, fındık yağı ve tuzu karıştırıp harçta hazırlayın.
3. Yapraklara harç koyup sarıntıncerede 30 dakika pişirin ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Karalahana yapraklarını haşlamak sararken yapraklarını 10 dakika ısıtın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine birkaç damla limon sıkarak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş