

Karalahana Sarması

Toplam 75 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 5/10

Karadeniz usulü karalahana sarması yaprakları pirinçli içle sarımsaklı suda ağağı piştiği yerel bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 18 yaprak Karalahana
- 1 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 250 gr Yoğurt

Yapılışı

- Karalahana yaprakları 2 dakika haşlayıp süzün.
- Pirinç, soğan, salça, zeytinyağı ve tuzu karıştırıp harc hazırlayın.
- Yapraklara harc sarımsaklı sarmaları 30 dakika pişirip yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahana yaprakları 10 dakika fazla yumuşarsa sararken yitirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yoğurt koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt