

# Misirli Karalahana Sarma

Toplam 52 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~226 kcal

Samsun usulü misirli karalahana sarma, lahana yaprakları misirli içle buluşturarak hafif ekşili bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 12 adet Karalahana yaprağı
- 0.5 su bardağı mısır unu
- 0.5 su bardağı pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı salça

## Yapılış

1. Karalahana yaprakları 1 dakika haşlayın.
2. İç harc soğanla 8 dakika kavurun.
3. Sarmaları tencerede 18 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Yaprakları 2 dakika haşlamak sararken çatlama riskini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

11 servis edin.