

Ordu Misirli Karalahana Sarması

Toplam 100 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Zor ~280 kcal

Ordu karalahana sarması haşlanmış yapraklar, mısır yarması, pirinç ve soğanla sarımsakla pişiren Karadeniz klasiğidir.

Malzemeler

- 2 demet Karalahana yaprağı
- 1 su bardağı Mısır yarması
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Karalahana yapraklarını kaynar suda 4 dakika yumuşatın.
- Mısır yarması ve pirinci yıkayın.
- Soğan zeytinyağı ve salçayla 5 dakika kavurun.
- Yarma, pirinç, nane ve tuzu harca ekleyin.
- Yaprakları pencereye dizin, sıcak su ekleyin.
- Kısık ateşte 45-50 dakika iç yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Karalahana fazla haşlamamak yaprağı sararken yitirmenizi önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarması yoğurt veya sade ayranla servis edin.