

Etli Lahana Sarması Tenceresi

Süre: 1 Saat 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 55 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g dana kıyma
- Yarım küçük beyaz lahana
- 1 su bardağı pirinç
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı sıcak su
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Lahana yapraklarını ayırın ve kalın damarlarını inceltin; pirinci yıkayıp süzün, soğanı ince doğrayın. Kıymayı diğer malzemelerle karıştırana kadar buzdolabında tutun; sarmaları dizeceğiniz tencereyi hazırlayın.

Servis Önerisi:

Sarmaları ocaktan aldıktan sonra kapak kapalı olarak 5 dakika dinlendirin. Porsiyonlarken yaprakları açmadan alın ve tencerede kalan pişirme suyundan az miktar ekleyin.

Yapılışı:

1. Lahana yapraklarını ayırın:

- Lahananın sert kök kısmını çıkarıp yapraklarını dikkatlice ayırın. Yaprakları kaynar suda 2–3 dakika, sarılabilecek kadar yumuşayana dek haşlayıp süzün.
- Kalın damarları bıçakla inceltin; çok büyük yaprakları ikiye bölün.

2. İç harcı hazırlayın:

- Kıymayı, yıkanmış pirinci, ince doğranmış soğanı, domates salçasını, tuz ve karabiberi bir kapta karıştırın.

Kiraz'in Mutfağı

- Pirinç çiğ kullanılacağı için harcı önceden pişirmeyin; içi yapraklara paylaştırın.

3. Sarmaları sarıp tencereye dizin:

- Her lahana yaprağına iç harçtan koyup yanlarını kapatarak sıkı rulolar sarın. Sarmaları birleşim yerleri alta gelecek biçimde tencereye dizin.
- Sarmaların açılmaması için tencereye birbirine yakın yerleştirin; gerekiyorsa üzerine ısıya dayanıklı düz bir tabak kapatın.

4. Kısık ateşte pişirin:

- Sıcak suyu tencerenin kenarından dökün, kapağı kapatıp kaynayınca ateşi kısın. Pirinç ve lahana yumuşayana kadar kısık ateşte yaklaşık 45–50 dakika pişirin; su azalırsa azar azar sıcak su ekleyin.
- Suyunu kontrol edin; sarmaları dağıtmadan dinlendirip sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bir sarmayı ortadan açıp pirincin ve kıymalı harcın tamamen piştiğini kontrol edin. Pirinç diri kalmışsa az sıcak su ekleyip kapağı kapalı birkaç dakika daha pişirin; yapraklar yumuşak olmalı, sarmalar dağılmamalıdır.

Saklama:

Lahana sarmalarını pişirme suyundan az miktarla birlikte iki saat içinde sığ, kapalı kaba alıp buzdolabında iki gün içinde tüketin. Tencereye biraz sıcak su ekleyip sarmaları açmadan ısıtın; yalnız yiyeceğiniz porsiyonu bir kez ve tamamen ısınana kadar yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Lahana yapraklarını kıyma harcına katmadan önce kısa süre haşlayıp süzün.

Kiraz'ın Mutfağı