

Fırında Kıymalı Kırmızı Lahana Dolması

Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 50 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Kırmızı lahana yapraklarını fırında yumuşak kalacak biçimde pişirip kıymalı pirinç harcıyla doldurun. Pirincin tepside suyunu çekmesi için sarmaları sıkı dizin, fakat harcı yapraklara bastırmayın.

Malzemeler:

- 1 orta boy kırmızı lahana
- 300 g dana kıyma
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı sıcak et suyu veya su
- Yarım demet maydanoz
- Tuz, karabiber ve yenibahar

Ön Hazırlık:

Lahananın kök kısmını derin kesmeden yapraklarını ayırın. Yapraklar kalınsa damarını bıçakla inceltin; böylece sararken çatlamazlar.

Servis Önerisi:

Sarmaları sıcak servis edin. Yanında yoğurt veya sade bulgur pilavı sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Lahanayı ayırın:

- Dış yaprakları çıkarıp lahana başını kaynar suda 4-5 dakika çevirerek yaprakları gevşetin. Tek tek ayırdığınız yaprakları soğuk suya alın ve süzdürün.
- Çok büyük yaprakları ikiye bölün; kalın orta damarları inceltin. Küçük, yırtılmış parçaları fırın kabının tabanına sererek harcın suyunu tutmalarını sağlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Harcı hazırlayın:

- Soğanı ince doğrayıp zeytinyağında yumuşatın. Kıymayı ekleyin ve rengi dönünce salçayı karıştırın.
- Yıkanmış pirinci, kıyılmış maydanozu ve baharatları ekleyin. Pirinci tamamen pişirmeyin; harç tencerede toparlanınca ocaktan alın.

3. Sarıp tepsiye dizin:

- Her yaprağa bir dolu yemek kaşığı harç koyup yanlarını içe katlayın ve gevşekçe sarın. Pirinç pişerken genişleyeceği için sarmaları aşırı sıkmayın.
- Dikiş yerleri alta gelecek biçimde fırın kabına yan yana dizin. Sıcak et suyunu kenardan dökün ve üzerini kapatın.

4. Fırında pişirin:

- Önceden ısıtılmış 190°C fırında 35 dakika kapalı pişirin. Ardından kapağı açıp 10-15 dakika daha, üst yapraklar hafif renk alana kadar fırınlayın.
- Suyun tamamen bitip tabanın kurumasına izin vermeyin. Gerekirse pişmenin ortasında kenardan birkaç kaşık sıcak su ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yaprak damarı kolayca kesilmeli, pirinçte sertlik kalmamalı ve harç dağılmadan bir arada durmalıdır.

Saklama:

Artanı iki saat içinde sığ kaplara alıp soğutun ve buzdolabında iki güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken kabın tabanına az sıcak su ekleyip üzerini kapatın.

>> **İpucu:** Yaprakları sararken harcı tek noktaya yığmayın; ince bir çizgi halinde yaymak her lokmada dengeli iç sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı