

Giresun Fındıklı Karalahana Sarması

Toplam 90 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 32 dk

5 kişilik

Orta

~198 kcal

Açılış 5/10

Giresun fındıklı karalahana sarması için harçta fındık ve pirinç ekleyerek yayla otunu kıvrımlı, aromatik ve tok bir sofralık hâline getirir.

Malzemeler

- 18 adet Karalahana yaprağı
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 0.5 su bardağı Fındık
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Karalahana yapraklarını 2 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin.
2. Pirinç, soğan, fındık ve tuzla iç harc hazırlayın.
3. Yaprakların kalın damarlarını silin, sararken yırtılmassın.
4. Harç koyup yaprakları sırtı ve tencereye dizin.
5. Sarmaları 30 dakika pişirin.
6. Limon suyuyla 8 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Karalahana yırtılmamak için sararken yaprakları yırtılmassın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine birkaç damla limon sıkarak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş