

Giresun Etli Pancar Sarması

Toplam 80 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Zor ~360 kcal

Giresun etli pancar sarması karalahana yaprakları kıyma, pirinç, soğan ve maydanozlu içle sarımsaklı suda yumuşatan Karadeniz yemeğidir.

Malzemeler

Sarma için

- 2 demet Karalahana yaprağı

İç harç için

- 500 gr Dana kıyma
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Kuru soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Sos için

- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 su bardağı Sıcak su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Karalahana yapraklarını kalın saplarını koparıp kaynar suda 3 dakika haşlayın.
- Yaprakları soğuk suya alıp süzün ve kalın damarlarını çıkartın.
- Pirinç, kıymayı doğranmış soğan, maydanoz, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Yaprakları büyüklüğüne göre ikiye bölün, iç harcı koyup sıkıca patlamayacak şekilde sarın.
- Sarmaları tencereye dizin, salça, zeytinyağı ve sıcak suyu karıştırıp üstüne dökün.
- Üstüne tabak kapatıp 40 dakika pişirin.
- Sarmaları 10 dakika dinlendirin, tenceredeki salçalı suyuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Karalahana yapraklarını fazla haşlamadan soğutmak sararken yitirmenizi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yan1naoęurt, m1s0kmeęi ve ac1biber turęusu koyun.