

# Golabki

Toplam 94 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 17/10

Golabki, lahanaya yaprakları k1yma ve pirinçle sararak yumuşak, sulu ve fırlanır. Polonya klasiği sunar.

## Malzemeler

- 12 adet Lahana yaprağı
- 350 gr Dana k1yma
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 1 su bardağı Domates püresi
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Lahana yaprakları kaynar suda 3 dakika haşlayın.
2. Yaprakları kalın damarlarını inceltin, sarma s1ras1nda atlamasın.
3. K1yma, pirinç, soğan ve tuzu karıştırarak harc hazırlayın.
4. Harcı lahanalara paylaştırıp k1lolar halinde sarın.
5. Sarmaları domates püresiyle tencereye dizin.
6. K1s1te 35 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Lahanayı k1s1lamak sarın k1blaylaştırın.

### SERVİS ÖNERİSİ

S1cal servisi edin, üstüne domates sosu gezdirip ekşi krema sunun.