

Golubtsy

Toplam 170 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 65 dk

6 kişilik

Zor

~300 kcal

Açılış 16/10

Rus lahana dolması golubtsy, k1yma p1rince i1iyle domatesli sosta ađ1ađ1 pişer.

Malzemeler

- 1 adet Lahana
- 500 gr Dana k1yma
- 1 su bardađ1 P1rince
- 400 ml Domates püresi
- 1 tatlı kaşık1 Tuz

Yapılış

1. Lahana yaprakları kaynar suda 5 dakika haşlayın.
2. K1yma p1rince ve rendelenmiş soğan tuzla yoğurun.
3. Yapraklara iç harc koyup kenarları niçe kapatarak sarın.
4. Sarmaları tencereye ek yerleri alta gelecek şekilde dizin, dağ1lmasın.
5. Domatesli sosu üstüne döküp tabağ1 ađ1rlı olarak yerleştirin.
6. Golubtsy'yi k1s1te 60 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Lahana yaprakları fazla yumuşatmayınızun pişirmede formunu korumaları gerekir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ekşi krema ve dereotu bulundurun.