

Hamsili Pirinçli Yeşil Lahana Sarması

Toplam 48 dk Hazırlama 24 dk · Pişirme 24 dk 4 kişilik Orta ~248 kcal Açılış 17/10

Sinop hamsili pirinçli yeşil lahana sarması, lahanaya hamsi ve pirinçle sararak deniz kokulu, hafif sulu ve taze bir tat verir.

Malzemeler

- 12 yaprak Yeşil lahana
- 300 gr Hamsi fileto
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Yeşil lahana yapraklarını kaynar suda 3 dakika haşlayın.
- Yaprakları kalın damarlarını temizleyin.
- Pirinçli iç harcını hazırlayın. Hamsileri küçük parçalar halinde ekleyin.
- Yapraklara iç koyup gevşek sarı pirinç pişerken sarma dağılımsın.
- Sarmaları tencereye dizip üstüne az sıcak su gezdirin.
- Sarmaları 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Lahana yapraklarını haşlamak sararken yitirmelerini önlemek için taze soğan ekleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında limon dilimleri ve yoğurt bulundurun.

Alerjenler

Deniz ürünleri