

# Karalahana Sarması

Toplam 105 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 15/10

Karadeniz usulü karalahana sarması yaprakları pirinçli içle sarımsaklı suda ağağı piştiği yerel bir tencere yemeğidir.

## Malzemeler

- 18 yaprak Karalahana
- 1 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 250 gr Yoğurt

## Yapılışı

- Karalahana yaprakları 2 dakika haşlayıp süzün.
- Pirinç, soğan, salça, zeytinyağı ve tuzu karıştırıp harc hazırlayın.
- Yapraklara harc sarımsak ve sarmaları 30 dakika pişirip yoğurtla servis edin.
- Harcı buldururken üstte 1 parmak boşluk bırakıp pişerken şişip dağılmasın.
- Tenceresine sıcak suyu kenardan verin ve dolmaları bitirmeden kapağı kapatın.

### PÜF NOKTASI

Lahana yaprakları çok fazla haşlayılmaz fazla yumuşarsa sararken yırtılır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yoğurt koyarak sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt