

Misirli Karalahana Sarma

Toplam 87 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 39 dk

4 kişilik

Orta

~226 kcal

Açılış 5/10

Samsun usulü misirli karalahana sarma, lahana yaprakları misirli içle buluşturarak hafif ekşili bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 12 adet Karalahana yaprağı
- 0.5 su bardağı Mısır unu
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Salça

Yapılış

1. Karalahana yapraklarını kaynar suda saplarını temizleyin.
2. Yaprakları kaynar suda 4 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin.
3. Mısır ununu soğan, salça ve baharatla iç harcını karıştırın.
4. Yapraklara harcı koyup sarmal şeklinde tencereye dikiş yeri alta gelecek şekilde dizin.
5. Üstüne sıcak su ve zeytinyağı ekleyip 35 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Sarmaları 10 dakika tencerede dinlendirin, iç harcını kendinizi toplasın diye kapağı kapalı tutun.

PÜF NOKTASI

Yaprakları 2 dakika haşlamak sararken çatlamalarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Misirli karalahana sarmayı sıcak olarak salçalı soslardan az gezdirerek 11 tabakta sunun.