

Moskova Golubtsi

Toplam 190 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Zor

~420 kcal

Açılış 10/10

Golubtsi, lahanaya yaprakları kırılarak yumurta ve pirinçle doldurup domatesli ekşi kremalı sosla pişiren Rus usulü sarmaldır.

Malzemeler

- 1 büyük adet Beyaz lahanaya
- 500 gr Dana kıyması
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Domates püresi
- 0.8 su bardağı Ekşi krema
- 0.3 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Lahanayı bütün halde kaynar suda 8 dakika yumuşatın.
- Yaprakları yıyarak damarlarını inceltin.
- Pirinç 8 dakika yarıhaşlayıp süzün.
- Kıyma, pirinç, soğan, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Lahana yapraklarını harç koyup sarın.
- Domates püresi ve ekşi kremayı tencerede karıştırarak sarmaları yerleştirin.
- Golubtsiyi kısık ateşte 60 dakika pişirin.
- Dereotu ve ekşi krema ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahana yapraklarını damarlarını inceltmek sarmaların sıkı kapanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve dereotuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

