

Ordu Misirli Karalahana Sarması

Toplam 148 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Zor ~280 kcal Açılış 15/10

Ordu karalahana sarması haşlanmış yapraklar, mısır yarması, pirinç ve soğanla sarımsaklı keşte pişiren Karadeniz klasiğidir.

Malzemeler

- 2 demet Karalahana yaprağı
- 1 su bardağı Mısır yarması
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Karalahana yapraklarını kaynar suda 4 dakika yumuşatın.
2. Mısır yarması ve pirinci yıkayın.
3. Soğan zeytinyağı ve salçayla 5 dakika kavurun.
4. Yarma, pirinç, nane ve tuzu harca ekleyin.
5. Yaprakları sarımsaklı keşte dizin, sıcak su ekleyin.
6. Keştete 45-50 dakika iç yumuşayana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Karalahana fazla haşlamamak yaprağı sararken yararlıdır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarması yoğurt veya sade ayranla servis edin.