



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI YAPRAK SARMASI (TOKAT)

500 gram taze asma yaprağı
Bir buçuk su bardağı kuru iç bakla
2 adet büyük boy soğan
Yarım su bardağı ince bulgur ve aşurelik buğday karışımı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
7-8 dal taze reyhan
1 adet büyük boy domates
Yarım demet ince kıyılmış dereotu
600 gram koyun sırtı
Tuz
Üzerine:
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım su bardağı su

İç baklayı derin bir kaseye alın. İçine küp doğranmış soğan, yıkanmış ince bulgur ve aşurelik buğday karışımı, domates - biber salçası, ince kıyılmış taze reyhan, rendelenmiş domates ve dereotunu katıp iyice karıştırın. Sıcak suda haşlanmış taze asma yaprağının içine 1 çorba kaşığı iç harçtan koyup kare bohça şeklinde sarın. Taze asma yaprağı ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Tencerenin dibine 2-3 adet taze asma yaprağı yayın ve üzerine büyük kareler halinde kesilmiş eti yerleştirin. En üste de sarmaları dizin ve üstlerine çıkacak kadar sıcak su ekleyin. Kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam edin. Diğer tarafta bir tavada ince kıyılmış soğan ile salçayı, tereyağı ve sıvıyağda kavurun. Yarım su bardağı su ilave edip, 1-2 taşım kaynatın. Bu karışımı dolmanın üzerine boşaltın. Kısık ateşte 2 saat daha pişirdikten sonra sıcak servis yapın.