BAKLALI YAPRAK SARMASI (SAMSUN)

200 gr. et
300 gr. bakla
1 çay bardağı buğday yarması
1 çay bardağı sıvı yağ
2 orta boy soğan
1 çorba kaşığı nane
1 tatlı kaşığı tuz
1.5 su bardağı su
1 demet maydanoz
Limon
Yarım kilo üzüm yaprağı

Yarım saat sıcak suda bekletilip kabukları soyulmuş olan baklalar ince ince doğranır. bir kaba konur. Sırayla ince ince doğranmış et, buğday yarması, yağı rendelenmiş soğanlar, nane, reyhan biberleri, tuzu ince kıyılmış maydonozu hepsi karıştırılır. 1.5 su bardağı suyla salça sulandırılır. içine karıştırılır. Bunların hepsi çiğ olarak yapılır. Birbirine karıştırılan malzemeler yapraklara sarılarak bir tencereye konur. 1 saat pişirilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:38887 • adı:Baklalı Yaprak Sarması (Samsun) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:23