



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI YAPRAK SARMASI (ANKARA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kilogram yaprak
Yarım kilogram yağlı kıyma
1 su bardağı pirinç
3 baş orta boy soğan
1 demet maydanoz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım demet dereotu
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 adet limon
Tuz

Soğanlar ince ince kıyılır. Kıyma, pirinç, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, domates salçası, biber salçası ve tuz hep birlikte karıştırılır. İçine bir çay bardağı su ve limon suyu ilave edilir. Haşlanmış taze yaprak veya akşamdan suda bekletilmiş salamura asma yaprağı kullanılır. Yaprakların içine hazırlanan içten konularak sarılır ve sarılan dolmalar pişirilecek tencereye sıralanır. İlk önce hareketli kaynadıktan sonra, kısık ateşte yavaş yavaş pişirilir.

Not: Yaprak sarmasının suyu Beypazarı'nda çok meşhurdur. Yaprak sarması yendikten sonra tabakta kalan suyunun eğer tamamı içilmezse Ayaş'tan dönüleceğine dair bir deyim vardır. Arzuyla göre lezzet vermesi amacıyla pişme sırasında bir parça acı pestil ilave edilebilir.

