# BULGURLU ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI (MALATYA)

Anadolujet Magazin

1/2 kg salamura asma yaprağı
250 g pilavlık bulgur
2 orta boy soğan
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
3 orta boy domates
2 yemek kaşığı tatlı biber salçası
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay bardağı zeytinyağı
9 su bardağı su
tuz

Asma yapraklarını, yedi su bardağı sıcak suda, on beş dakika bekletip, soğuk suda birkaç dakika yıkayıp süzün. Ayrı bir kapta, yıkayıp süzdüğünüz bulguru, rendelediğiniz soğanları, yıkayıp ince kıydığınız maydanoz ve dereotunu, rendelediğiniz domatesleri, salçayı, kırmızıbiber, karabiber, tuz ve zeytinyağını iyice karıştırın. Avucunuza veya bir kesme tahtasının üzerine açarak yatırdığınız yaprağın büyüklüğüne göre yaklaşık iki çay kaşığı kadar bulgurlu içten koyup, yaprağın, önce bulgurun üstünde kalan kısmını, bulgurlu karşımın üzerine kapatıp, yandaki kısımları da katladıktan sonra sıkı bir rulo şeklinde sarın. İki bardak kadar soğuk su da ilave edip orta ateşte pişirin.

© lezzetler.com tarif no:60861 • adı:BULGURLU ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI (Malatya) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:47