



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ DUT YAPRAĞI SARMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yeteri kadar dut yaprağı
1 tatlı kasığı sumak eksisi

Tuz

İç iin:

250 g orta yağlı kıyma

1 baş soğan

1 su bardağı pirinç

3 yemek kasığı yağ

1 baş maydanoz

3 domates

3-4 yeşilbiber

1 yemek kasığı karışık salça

1 çay kasığı karabiber

1 yemek kasığı sumak eksisi

1 tatlı kasığı nane

1 tatlı kasığı reyhan

1 tatlı kasığı kekik

Tuz

İç iin: orta büyüklükte bir soğan çok ince doğranır. Üzerine orta büyüklükte üç domates küçük küçük doğranır. Bir baş maydanoz doğandıktan sonra 1 yemek kasığı karışık salça, 3 yemek kasığı yemeklik yağ konur. 1 çay kasığı karabiber, birer tatlı kasığı nane, reyhan, kekik ve 1 yemek kasığı sumak eksisi ile yeterince tuz atılır. Üzerlerine 1 su bardağı pirinç ve 250 g kıyma konarak yogurur gibi karıştırılır.

Dut yapraklarının sapları kesilir, yıkanır ve üst üste dizilip üzerlerine sarma tası konarak haslanır.

Öteki sarmalarda olduğu gibi iki üç yaprağı birleştirilerek geniş bir yüzey elde edilir ve üzerlerine iç konarak sarılır.

Bir tencerenin tabanına bir iki kat yaprak serildikten sonra sarılan sarmalar tencereye dizilir ve üzerlerine dağılmamaları için bir sarma tası ya da porselen bir tabak konur. Onları kapatacak kadar su konur. Tuz atılır.

Kapağı kapatılarak yapraklar yumuşayınca dek pisirilir. Pismeye yakın 1 tatlı kasığı sumak eksisi konur.

Pisen sarmalar tabaklara alınarak servis yapılır. İstenirse sarmalar tereyağında kızartıldıktan sonra servis yapılır.

Not: Dut yaprağı sarması özellikle yapılmaz, öteki sarmalar sarılırken iç arttığı zamanlar hemen her evin bahçesinde bulunan dut ağacından birkaç yaprak kopartılarak artan iç değerlendirilir. (Apartmanlasma öncesi Maras'ta hemen her evin bahçesinde dut ağacı olurdu. Dutun hem meyvesi yenir, hem gölgesinde oturulur, hem yeri geldiğinde yaprakları değerlendirilir, hem de yoldan geçenlerin evin içini görmelerine engel olur.)