



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YAPRAK SARMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yeteri kadar bağ yaprağı

İç i için:

250 g orta yağlı kıyma

1 baş soğan

1 su bardağı pirinç

3 yemek kaşığı yağ

1 bağ maydanoz

3 domates

3-4 yeşilbiber

1 yemek kaşığı karışık salça

1 çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı sumak eksisi

1 tatlı kaşığı nane

1 tatlı kaşığı reyhan

1 tatlı kaşığı kekik

Tuz

İç i için: orta büyüklükte bir soğan çok ince doğranır. Üzerine orta büyüklükte üç domates küçük küçük doğranır.

Bir bağ maydanoz doğandıktan sonra 1 yemek kaşığı karışık salça, 3 yemek kaşığı yemeklik yağ konur. 1 çay kaşığı karabiber, birer tatlı kaşığı nane, reyhan, kekik ve 1 yemek kaşığı sumak eksisi ile yeterince tuz atılır.

Üzerlerine 1 su bardağı pirinç ve 250 g kıyma konarak yogurur gibi karıştırılır.

Bağ yapraklarının sap kısımları kesilir. Üst üste konduktan sonra bir tencerede haslanır. Sonra bol suda dinlendirilerek süzülür.

Geniş bir yüzey elde etmek için yaprakların ikisi üçü üst üste konur. Sonra üzerlerine iç konarak sarılır.

Bir tencerenin tabanına bir iki kat yaprak serildikten sonra üzerine sarmalar özenle dizilir. Dağılmamaları için

üzerlerine sarma taşı ya da porselen bir tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar su konur. Hafif tuz atılır.

Öylece ocaga konur. Kapagı kapatılarak pisirilir. (Bağ yaprağı eksisi olduğu için bu sarmaya ayrıca sumak koymaya gerek yoktur.)

Pisen sarmalar ocaktan indirilir. Yeterince dinlendirildikten sonra tabaklara alınır.