



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ETLİ YAPRAK SARMASI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Yarım kg. orta yağlı kıyma
250 gr. taze veya salamura üzüm yaprağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 orta boy soğan
2 yemek kaşığı kuru nane veya reyhan
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı pirinç
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Yapraklar yıkanır. Taze ise kaynar suya konup bir dakika kaynatılarak ezilmeden haşlanır. Salamura ise akşamdan suya konulur. Ertesi gün sıkılarak kaynar suya atılır. Yaprığın cinsine göre bir taşım kaynatılır. Çöpleri koparılır. Damar kısımları kesilir. Soğanlar ince ve küçük küçük doğranır. Maydanoz, nane veya reyhan, tuz, karabiber, salça, pirinç ve bir çay bardağı su kıymaya katılarak yoğrulur. Hazırlanan yaprakların arasına bu iç konulur, küçük küçük sarılır. Dibine yaprak yayılmış tencereye sıralanır. Dolmaların üzerine bir tabak kapatılır. Kenarından yarım su bardağı su konulur. Hafif ateşte ara sıra su ilave edilerek yaprak yumuşayınca kadar pişirilir. Pişince bir bardağa yakın su kalmalıdır. Sade ya da yoğurtla servis yapılır.

Not: Yörede, bol miktarda üzüm asması vardır. Her hane yazın bir miktar asma toplayarak salamura yapar. İştğinde ağızda eriyen bu asma yaprakları çeşitli dolma yemeklerine eşsiz lezzetler verir. Dolma yemekleri, etle ya da zeytinyağı olarak pirinçle pişirilir.

