# GÜVEÇTE KURU FASULYELİ YAPRAK SARMA

2 su bardağı kuru fasulye
Yeteri kadar su
2 çorba kaşığı yağ
1 adet kuru soğan
1çorba kaşığı domates salçası
1çorba kaşığı biber salçası
10 adet kurutulmuş domates
4 adet kuru kırmızı biber
Yaprak sarma için:
150 gr küçük boy salamura asma yaprağı
Yeteri kadar su
350 kıyma
4 çorba kaşığı pirinç
1 tatlı kaşığı biber salçası
6 dal kıyılmış maydanoz
6 dal kıyılmış dereotu
1 yemek kaşığı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tane küçük boy kuru soğan

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün suyunu süzüp yumuşayana dek haşlayın ve kenara alın. Yağı bir tencereye alıp ince kıyılmış soğanı rengi dönene dek kavurun. Üzerine salçaları ekleyin. Fasulyelerin üzerini 3 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin. Kaynadıktan sora 5 dakika pişirip ocaktan alın. Kuru domatesleri dörde bölüp fasulyeye katın. Asma yapraklarını ılık suya koyup 2-3 kez suyunu değiştirerek 15 dakika bekletin. Daha sonra süzüp kenara alın. Sarmanın içini hazırlarken kıymayı geniş bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş soğanı, yıkanıp süzülmüş pirinç, biber salçası, maydanoz, dereotu, 1 çorba kaşığı yağ, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Bir adet sarma yaprağını düz bir zemine alın. Üzerine kıymalı harçtan koyup sarın. İç malzeme bitene dek işleme devam edin. Hazırladığınız sarmaları yayvan bir güveç kabına yerleştirin. Üzerine suyuyla birlikte kuru fasulye ve kuru kırmızı biber katın. Güvecin üzerini alüminyum folyo ile kapatıp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 2 saat pişirin.

© lezzetler.com tarif no:114200 • adı:Güveçte Kuru Fasulyeli Yaprak Sarma • gönderen:güz çiçeği • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:39