SARMA (ŞANLIURFA)

https://www.urfaurfa.com

250 gram yaprak
1 adet büyük soğan
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı kaynamış su
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı nane
Tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu

Soğanlar küp küp doğranır. Tencerede 1 yemek kaşığı su ve zeytinyağı ile kapak kapalı vaziyette pişirilir. Suyunu çekince fıstıklar ilave edilir. Fıstıklar pembeleşince pirinçler ilave edilip 3 - 4 dakika kavrulur. Sıcak su ilave edildikten sonra kuş üzümü ve baharatlar eklenip suyunu çekene kadar pişirilir. İç hazırlandıktan sonra yapraklar 10 dakika sıcak suda haşlanır. Tencerenin dibi yaprak ile kaplanır. Yaprakların geniş tarafına bir miktar iç konularak kenarlar üzerine gelecek şekilde kalanır ve yaprak sarılır. Sarmalar düzgüce tencereye dizilir. Sarmaların üzerini geçmeyecek kadar su ve limon suyu konulur. Biraz da zeytinyağı gezdirilir. Pişirmeye başlamadan önce bir tabak ile sarmaların üzeri dağılmamaları için kapatılır. Ağır ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:67158 • adı:Sarma (Şanlıurfa) • gönderen:keskin ışık • indirme tarihi:25.04.2024 - 10:56