



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞE SARMA (MARDİN)

2 yemek kaşığı margarin
1 kilo yaprak
3 çay bardağı yarma
1 adet soğan
3 adet sivri biber
7 diş sarımsak
Yarım bağ maydanoz
Yarım bağ taze nane
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı yeni bahar
1 çay kaşığı karabiber
Sosu için:
4 diş sarımsak
3 yemek kaşığı margarin
½ su bardağı su

Üç sivri biber, 7 diş sarımsak, 1 soğan, yarımşar bağ maydanoz ve nane doğranır. Üzerlerine 3 çay bardağı yarma dökülür. Yeşillik ve yarmenin üzerine eritilmiş 2 yemek kaşığı margarin ve iki yemek kaşığı salça eklenir. İki tatlı kaşığı tuz, yeni bahar ve karabiber serpilip harmanlanır. İyice karıştırılan malzemeler yapraklara sarılarak tencereye dizilir. İncecik kıyılan sarımsaklar 3 yemek kaşığı margarinle kavrulur, su eklenir. Pişen şişe sarmaların tenceresi servis tabağına ters çevrilerek aktarılır. Sarımsaklı sos sarmaların üzerine dökülür. Şişe sarma servise hazırdır.



Fotoğraf "paraf" tarafından gönderildi. 15.07.2014