YAPRAK SARMASI

Yarım kg üzüm yaprağı
İç malzemeler:
200 gr kıyma
2 orta boy soğan
1 avuç kıyılmış maydanoz
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı pirinç
1 çay bardağı sıvı yağ
Karabiber
Kırmızı toz biber
Tuz

Soğanları küçük küçük doğrayalım veya rondodan geçirelim. Daha sonra bütün iç malzemeleri bir kaba koyalım. Hepsini iyice karıştıralım. Eğer karışımın sert olduğunu düşünüyosanız çok az su ilave edebilirsiniz. Kıymanın köfte yaparken ki kadar sert olmaması gerekiyor. Yaprakları iyice yıkayalım ve yumuşaması için 10 dakika arkalı önlü haşlayalım. Haşlanan yaprakları soğuk suda tekrar dirileşmesi için hafifçe yıkayalım. Daha sonra üzüm yapraklarını tek tek serip içerisine aldığı kadar iç malzemeden koyalım ve dolmaları saralım. Sarma işlemini düzgünce yapabilmek için yaprakların geniş kısmının ucuna iç malzemeleri koyalım ve önce yaprakların yan taraflarını kapatıp daha sonra iç malzemeyi kapatacak şekilde yuvarlayalım. Sarılan dolmaları bir tencereye düzgünce yerleştirelim ve üzerine iç malzemelerin pişerken dolmadan dışarı çıkmaması için cam bir yemek tabağı koyalım. Daha sonra içerisine tabağı 1 parmak geçecek kadar su ilave edelim. Önce yüksek ateşte su kaynadıktan sonra kısık ateşte 20 dakika kadar pişirelim. Tencerenin suyu sürekli kontrol edilerek dolmaların pişmesi takip edilmelidir.



© lezzetler.com tarif no:133557 • adı:Yaprak Sarması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:48