



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ASMA YAPRAĞI SARMASI (ERİKLİ) (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

500 gr. yağlı koyun kıyması  
1 kg. taze asma yaprağı  
500 gr. ekşi taze erik  
1,5 su bardağı kaynar su  
500 gr. Pirinç  
1 adet kuru soğan  
100 gr. sade yağ  
3 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Tuz

### YAPILIŞI

Asma yaprakları kaynayan suya batırılarak haşlanır. Daha sonra soğuk sudan geçirilerek süzülür, bir kenara alınır. Ayıklanmış ve yıkanmış pirinç, kıyma, tuz, karabiber ve yağ, bir tepside iyice karıştırılır. Bu karışıma soğan ve sarımsak rendelenerek eklenir. Haşlanmış yaprakların sapları koparılarak içine hazırlanan harç malzemesinden az miktarda konulup ince ve sıkı bir şekilde sarılır. Sarmalar, pişirilecek tencerenin içine yerleştirilirken, eriklerin yarısı aralarına konularak dizme işlemi tamamlanır. En üst kısma bir ağırlık konduktan sonra kalan erikler de konularak üzerine sade yağ ve kaynamış su eklendikten sonra yaklaşık 25 dk. pişirilip servis edilir.