



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AZERBAYCAN USULÜ YAPRAK SARMASI

400 qr kuzu kıyması
160 qr üzüm yaprağı
50 qr tereyağı
orta büyüklükde kuru soğan
yarım su bardağı yuvarlak pirinç
10 dal maydanoz
tuz
karabiber

Orta büyüklükte soğan ince-ince kıyılır, kuzu kıymaya eklenir. Önceden beklettiğimiz pirinci ve sonra maydanozu (dereotu da olabilir) kıyıp, tereyağı ile birlikte karışımımıza ekleriz. Tuz ve karabiber eklenerek 3-4 dak. iyice yoğrulur.

Üzüm yaprakları dallarından temizlenip kaynayan suda haşlanır. Daha sonra etler normal şekilde yapraklara sarılır.

Kazana düzenli şekilde yerleştirildikten sonra üstüne çıkacak kadar su ilave edilir ve bir tabak sonra kazanın kapağı ile ağız kapanır.

Servis edilirken üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilir.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 19.05.2020