



BAĞ YAPRAKLI ETSİZ SARMA (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

1 çay bardağı piriç
1 kahve bardağı ayçiçeği yağı
2 baş soğan
2 çorba kaşığı domates suyu
Kuru kıvırcık nane
Maydanoz
Karabiber
Tuz

İnce doğranmış soğan ayçiçeği yağında kavrulur. Domates ve piriç ilâve edilir. Bir bardak su ve baharatlar ilâve edilir. Yumuşamaları ve rengini değiştirmesi için taze bağ yaprakları kaynar suda haşlanırlar. Yapraklara dolgu konulur ve sarmalar sarılır. Tencere içine dizilirler ve kaynatılırlar.

