BAKLA DOLMASI

1 su bardağı kuru iç bakla
1 su bardağı kırık yarma buğday (veya ince bulgur)
4 adet soğan
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı kuru reyhan
6 sap dereotu
Yarım kg taze veya salamura asma yaprağı
1 çay bardağı zeytinyağı
Bir tutam karabiber
Tuz

İç baklayı akşamdan ıslatın. Sabah süzün. Kabuklu ise kabuklarını soyup ikiye bölün. Baklayı kırık yarma (veya ince bulgur), incecik kıyılmış 2 soğan, 1 çorba kaşığı salça, reyhan, incecik kıyılmış dereotu, tuz, kırmızıbiber ve 1 su bardağı su ile iyice karıştırın. Suluca bir harç hazırlamış olacaksınız. Taze asma yaprağı kullanıyorsanız tuzlu bol kaynar suda 1-2 dakika haşlayıp çıkarın. Salamura yaprak kullanıyorsanız yaprakların üzerine kaynar su gezdirin, 5 dakika bekletip süzün. Bir kenarda bekletin. Kaim tabanlı bir tencerenin dibine 1 sıra asma yaprağı döşeyin. Yaprakların saplarını ayıklayıp avuç içi kadar parçalara bölün. Damarlı kısmı üstte kalacak şekilde avucunuza bir parça yaprak koyun. Baklalı harçtan 1 tatlı kaşığı dolusu yaprağın ortasına koyun. Kare biçiminde kapatın. Sardığınız yaprakları tencereye yan yana yerleştirin. Tencereyi ateşe oturtun. Ayrı bir tavada incecik doğranmış 2 soğanı biraz tuzla birlikte zeytinyağında altın sarısı renk alana kadar kavurun. Üzerine 1 çorba kaşığı salça koyup 1-2 dakika daha kavurmayı sürdürün. 2 su bardağı su ilave edip kaynatın. Kaynamış suyu sarmaların üzerine gezdirerek, dağılmaması için üzerine geniş bir tabak kapatın. Tencerenin kapağını kapatın. Harlı ateşte bir taşım kaynatıp ateşi iyice kısın. Yaklaşık 45 dakika, dövme yumuşayıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:69602 • adı:Bakla Dolması • gönderen:sırça kümes • indirme tarihi:26.04.2025 - 19:20