



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI SARMA

1 su bardağı kuru iç bakla
1 su bardağı ince bulgur
2 adet soğan
250 gr yağlı koyun kıyması
1 yemek kaşığı salça
Maydanoz
5 yemek kaşığı margarin
Yarım kg asma yaprağı
Tuz
Karabiber

Kuru baklaları akşamdan ılık suda ıslatın. Ertesi gün bıçakla ince doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Maydonozu ince kıyın. Geniş bir kaseye kıymayı, bulguru, salçayı, maydonozu ve margarini koyup yoğurun. Tuz, karabiber ve baklaları ekleyin. 1 çay bardağı su ilave edin. Asma yapraklarını yıkayıp baklalı içten birer tatlı kaşığı koyup sarın. Tencereye dizdikten sonra üzerine 1 su bardağı sıcak su ekleyin. Sarmaların üzerine porselen bir tabak kapatın. Tencerenin kapağını kapatıp önce harlı, sonra ağır ateşte suyunu kontrol ederek pişirin.