BAKLALI YAPRAK SARMA

1 kg salamura yaprak
2,5 su bardağı iç bakla
1 su bardağı yarma buğday
1 su bardağı ince bulgur
3 adet büyük boy soğan
1 kg salamura yaprak
1 kg koyun eti (tercihen sırt kısmı)
1 çorba kaşığı biber salçası
1 adet büyük boy domates
Yarım demet taze nane
Yarım demet dereotu
Birkaç dal taze reyhan
Tuz
Sosu için:
1 adet büyük boy soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı su
Tuz, kırmızı pul biber

1 adet soğanı ve yeşillikleri çok ince kıyın. Domatesin kabuğunu soyun. Çukur bir kabın içinde iç baklaları, doğranmış soğanları, domatesleri ve kıyılmış yeşillikleri karıştırın. Buğdayı, salçayı, tuzu ve ince bulguru ekleyip 15 dakika bekletin. Asma yapraklarının suyunu alın. Yaprakları tezgahın üzerine yayıp her birinin kenarına iç malzemeden yerleştirerek ister sarma şeklinde ister zarf şeklinde kapatın. Tencereye veya güvecin dibine, önce kibrit büyüklüğünde doğranmış etleri yerleştirin. Üzerine de sarmaları yerleştirin. Sosu için tereyağını eritip çok ince kıyılmış soğanı kavurun. Kalan malzemeyi de ekleyip sos kıvamına gelene dek birkaç taşım kaynatın. Sarmaların üzerine bu karışımı dökün. Tencerenin kapağını kapatın. Çok kısık ateşte 1,5 saat boyunca pişirin. İsteğe göre çırpılmış süzme yoğurt eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:81569 • adı:Baklalı Yaprak Sarma • gönderen:usare • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:55