BAKLALI YAPRAK SARMASI

500 gram kaburga et
500 gram salamura asma yaprağı
2 su bardağı ince bulgur
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı kuru bakla
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı reyhan
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
5 yemek kaşığı yağ

Kuru bakla 1 gün önceden ıslatılır ve ertesi gün kabukları soyulup ince doğranır (çok ince değil,bir baklayı 2 veya 3 e bölmeniz yeterli)
Kemikli et tencerenin dibine dizilir.
Diğer malzemeler çiğ olarak harmanlanır.
Hazırlanan iç malzeme yaprağa sarılır ve kemiklerin üzerine dizilir.
Dolmaların üzerini geçmeyecek kadar sıcak su eklenir ve ağzı kapalı pişmeye bırakılır.
Dolmaların pişmesine yakın küçük bir tavada margarinde ince doğranmış soğan hafif pembeleştirilir ve salça eklenip bir iki daha çevrilir.
Hazırlanan sos dolmaların üzerine yayılır ve pişmesine devam edilir.
Pişen dolmalar büyük bir servis kabına veya tepsiye ters çevrilir (kemikler üzerinde kalacak şekilde). Servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:119828 • adı:Baklalı Yaprak Sarması • gönderen:balkon • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:15