



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BAKLALI YAPRAK SARMASI

1 su bardağı kuru bakla
Yarım su bardağı yarma
2 adet soğan
2 çorba kaşığı salça
100 gram margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 kahve fincanı sıvıyağ
20-25 adet taze veya salamura asma yaprağı
200 gram pastırma

Kuru baklalar ve yarmayı bir gece önceden ıslatın. Baklalar şiştiğinde, boyuna iki parçaya bölerek kabuklarını soyun. Yarma, bakla, tuz, baharatlar, ince doğranmış soğan, salça, margarin, 1 çay bardağı soğuk suyu karıştırın. Taze asma yaprağı kullanıyorsanız sıcak suda 15-20 dakika bekletin. Salamura kullanacaksanız soğuk suda bekletin ve bol su ile yıkayın. Hazırladığınız içten içten yaprağın içine koyun. Gevşekçe sarın. Tencereyi sıvı yağ ile yağlayın. 1 sıra pastırma dizin. Üzerine dolmaları yerleştirin. Tekrar pastırma dizin. Sıcak su ilave edin. Dolmaların üzerine porselen bir tabak koyun. Kapağını kapatın. Suyunu çekip, baklalar yumuşayınca kadar, kısık ateşte pişirin. Üzerine yağda eritilmiş kırmızı pulbiber ve salça dökerek servis yapın.

[ML® Kuru Baklalı Yaprak Sarması için tıklayın](#)
