BAKLALI SARMA

15 Gr Sana Klasik Kase
1 Çorba Kaşığı reyhan otu
1 Çorba Kaşığı ayçiçeği yağı
1 Çorba Kaşığı domates salçası
1 Adet Domates
1,5 Su Bardağı kuru iç bakla
1 Su Bardağı bulgur
0,5 Kg. asma yaprağı
0,5 Su Bardağı su
4 Adet soğan
1 Su Bardağı buğday
0,5 Kg. kuzu eti
0,5 Demet dereotu

Taze asma yapraklarını kaynar suda 12 dakika haşlayın. Baklaları sıcak suda haşlayıp yayvan bir kaba alın. 2 soğanı ince piyaz şeklinde doğrayın. Salça, reyhan otu, kırmızı pul biber, tuz, dereotu, bulgur ve buğdayı ekleyin. Domatesi minik doğrayıp ilave edin. Haşlayıp suyunu süzdüğünüz asma yapraklarına hazırladığınız içi paylaştırarak kare şeklinde sarın. Tencerenin alt kısmına asma yapraklarını yayın. Üzerlerine kuzu etlerini yerleştirin. Sardığınız sarmaları etlerin üzerine dizin. Kalan iki soğanı ince doğrayıp tencereye alın. Salça, su, margarin ve sıvıyağı ilave ederek sos elde edin. Sosu dolmanın üzerine gezdirerek dökün. Kısık ateşte pişirip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:80689 • adı:Baklalı Sarma • gönderen:şıkşık • indirme tarihi:04.05.2024 - 08:27