



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI YAPRAK SARMASI (TOKAT)

<https://www.sabah.com.tr>

Salamura yaprak (yarım kilo kadar)
2 su bardağı ince bulgur
1 yemek kaşığı salça (1 çay bardağı kadar suda ezilmiş olacak)
1 su bardağı kuru bakla
Tuz
Karabiber
Reyhan
1 adet soğan (ince doğranmış)
Kemikli et
Sıcak su
Sosu için:
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
Sıvı yağ

Kuru bakla bir gün önceden ıslatılır ve ertesi gün kabukları soyulup ince doğranır. 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. İnce ince doğranmış soğan küçük bir tavada sıvı yağda hafif pembeleştirilir. Üzerine salça eklenip bir-iki defa daha çevrilir. Hazırlanan sos, dolmalar pişmek üzereyken tencereye dökülür.

