



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU YAPRAK SARMASI

Salamura yaprak
340 gr yağlı kıyma
500 gr kalın bulgur
2 adet kuru soğan
3 baş sarımsak
2 adet limon
2 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 paket margarin
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Salamura yaprakları kaynar suya atıp, 2-3 dakika haşlayarak soğuk suya çıkartalım.
Soğuyunca saplarını kopartıp, ayıralım.

Yağlı kıymayı, bulguru, ince ince kıydığımız kuru soğanları, iki baş sarımsağı, domates salçasını, biber salçasını, 200 gr margarini, yeterince tuzu, karabiberi ve yenibaharı bir kabın içinde iyice yoğuralım.

Elde ettiğimiz bu dolma içinden bir miktar alarak yaprakların içine koyup, gevşek olarak saralım. Eğer sıkı sıkı sararsanız, pişerken dolmalar patlar.

Ayıkladığımız yaprakların saplarını ve yırtık yapraklarını dolma tenceresinin dibine serip, üzerine sardığımız dolmaları dizelim.

Geri kalan bir baş sarımsağı da dolmaların arasına serpiştirip, en üste de ince tranş halinde kestiğimiz limonları koyalım.

Geri kalan margarini de tencereye ilave edelim. Kalan yaprakları da tencerenin üzerine serip, üst seviyesine kadar su koyalım. Ağız kapalı olarak önce hızlı, sonra kısık ateşte pişirelim.

Ocaktan indirerek en az 15-20 dakika demlendirip, sonra servis yapalım.