



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CAN ERİKLİ YAPRAK SARMASI (GAZİANTEP)

<https://gaziantepmutfagi.org>

6-8 kişilik İlbahar  
750 g taze asma yaprağı  
400 g yağlı kıyma  
250 g yeşil erik  
7-8 adet taze baş sarımsak  
1 adet soğan (büyük boy)  
1½ bardak pirinç veya bulgur  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı pul kırmızıbiber  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Tencereye dizilen sarmaların ortasına bütün sarımsak başları ve bir parça da ince yaprak gibi kesilmiş kuyruk yağı yerleştirirseniz lezzeti sarmalara geçer ve tadına doyum olmaz.

Elbette bu tarifi, her mevsimde taze yerine salamura yaprakla da yapabilirsiniz.

Asma yapraklarını yıkayın, sap kısımlarını koparın ve kaynar suda desteler halinde birkaç dakika, sarmaya hazır yumuşaklığa gelip rengi sarıya dönene kadar haşlayın.

Soğanı ince doğrayın.

3-4 baş sarımsağı bütün olarak bir kenara alın, diğerlerini dişlere ayırın.

Dişlerin yarısını bütün bırakın, gerisini ince doğrayın.

Yeşil eriklerden bir avuç ayırın, gerisini çekirdeklerin kenarından sıyrarak şekilde birkaç parçaya doğrayın.

Pirinç kullanıyorsanız pirinci soğuk suda yıkayıp süzün.

Kıymayı, pirinç veya bulgur, salçalar, soğan, sarımsak, yağ, karabiber, kırmızıbiber ve bir tatlı kaşığı tuz ile karıştırın.

Yaprakların parlak tarafı dışa gelecek şekilde hazırladığınız harçtan parmak kalınlığında bir parça iç koyarak yaprakları biraz gevşekçe sarın.

Tencerenin dibine birkaç kalın yaprak döşeyin.

Tencerenin çeperi boyunca bir sıra sarmayı düzgün bir şekilde dizin.

Ortada kalan boşluğa birkaç bütün yeşil erik ve sarımsak başı koyun.

Kullanıyorsanız, kuyruk yağını pişerken erimesi için yaprak inceliğinde kesip tencerenin altına döşeyebilirsiniz.

Geri kalan sarmaları tencereye tam katlar halinde dizin.

Sarmalar arasına dilimlenmiş erikleri ve sarımsak dişlerini serpiştirin.

Bütün sarmalar dizilince bir bardak su içinde bir tatlı kaşığı tuzu eritin ve sarmaların üstüne dökün.

Dolma taşı veya ters çevrilmiş bir tabağı sarmaların üstüne yerleştirin.

Gerekirse sarmaların üstüne çıkacak kadar su ekleyebilirsiniz.

Kapağını kapatın, kısık ateşte 45-50 dakika, suyunu büyük oranda çekip yumuşayana kadar pişirin.

Ateşten aldıktan sonra 10-15 dakika demlendirin. Tabağa tersyüz ederek servis yapın.

