



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUT YAPRAĞI SARMASI (MALATYA)

Nimet Kocabey

500 gr dut yaprağı
250 gr köftelik kıyma
1 adet soğan
2 adet sarımsak
Yarımşar çorba kaşığı domates ve biber salçası
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı pirinç
1 çay kaşığı karabiber
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Dut yaprakları, kaynar suda 4-5 dakika haşlanıp soğuk su dolu başka bir kaba alınır.

Ayrı bir yerde kıyma, kıyılmış soğan, sarımsak, domates-biber salçası, nar ekşisi, yarım çay bardağı sıvıyağ, karabiber ve tuz iyice karıştırılır.

Üzerine pirinç eklenip harmanlanır.

Dut yapraklarının suyu iyice süzdürülüp ortalarına harç konur.

Asma yaprağı sarar gibi sarılıp tencereye dizilir. Kalan sıvıyağ ve limon suyu karıştırılıp sarmaların üzerine gezdirilir.

Sarmaların üzerini geçecek kadar sıcak su eklenir.

Ağır ateşte, kontrol edilerek pişirilir.

