



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKŞİLİ ETLİ YAPRAK SARMA

Yarım kilo asma yaprağı  
1 su bardağı kırıklı pirinç  
1 adet orta boy kuru soğan  
3 diş sarımsak  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kırmızı biber  
1 çay kaşığı kuru hane  
Yarım demet maydanoz  
3 adet orta boy domates  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
150 gram kıyma  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 kahve fincahı nar ekşisi  
Üzeri için;  
Yarım yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
2 kaşığı sıvı yağ

Öncelikle asma yaprakları haşlanır.

Pirinçler iyice yıkanır. Soğan, sarımsak, maydanoz, domates doğranarak kıyma, baharatlar ve nar ekşisi ile birlikte tümü karıştırılır.

Haşlanan asma yapraklarına hazırladığımız iç koyularak sarılır. Sarmalar tencereye düzenli bir şekilde dizilir. 3 bardak kaynar su dökülerek kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişirilir.

Sos için ayrı bir tavada yağ, kızdırarak domates salçası kavrulur, üzerine nar ekşisi eklenir.

Sarmaların pişmesine 10 dakika kala yani pişme süresinin 50. dakikasında sos, sarmaların üzerine yayarak dökülür.

Pişmeye devam eden sarmalar 10 dakika daha kısık ateşte pişirilir ve ardından sıcak servis yapılır.



---

© lezzetler.com tarif no:60776 • adı:Ekşili Etlü Yaprak Sarma • gönderen:Berna Özsoy • indirme tarihi:07.04.2025 - 08:59