



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELLİ YAPRAK SARMA

150 gram asma yaprağı
250 gram kıyma
2 adet soğan
1 demet maydanoz
2 çorba kaşığı salça
1,5 çay bardağı pirinç
2 adet domates
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet domates
1 adet küçük boy soğan

Yapraklarınız tuzluysa sıcak suya batırıp çıkarın. Kıymayı geniş bir kaba alıp üzerine rendelenmiş soğanı ekleyin. İnce kıyılmış domatesi ve kalan malzemeleri de ilave edip karıştırın. Düz bir zemine yaydığınız yaprakların içine, hazırladığınız harçtan koyup sarın. Bir tavaya 2 çorba kaşığı sıvıyağı koyup, ince kıydığınız soğan, domates ve tuzu ekleyerek sote edin. Bu karışımı, dolmaları pişireceğiniz tencerenin altına yayın. Üzerine dolmaları dizin. 1 çorba kaşığı salçayı suda açıp dolmaların üzerine gezdirin. Dolmaların üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz ekleyip ocağa oturtun. Kısık ateşte ve kapağı kapalı olarak 1 saat pişirin. Yoğurt ve unu bir kaba alıp üzerine ayran kıvamına gelinceye kadar ılık su ekleyin. Ocaktan alın. Sarmaları yoğurt eşliğinde servis edin.