ETLİ BAKLALI YAPRAK SARMASI (TOKAT)

https://www.sabah.com.tr

250 gram salamura asma yaprağı
250 gram dana kıyma
1,5 çay bardağı köftelik bulgur
2 adet soğan
1 çay bardağı kıyılmış iç bakla
2 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
500 gram dana kıyma (parçalara ayrılmış)
Tuz
Kimyon
Karabiber
Sosu için:
2 çorba kaşığı salça
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
Pul biber

Salamura asma yaprağının fazla tuzunu almak için 10 dakika suda bekletin ve elinizle fazla suyunu sıkıp bir kenara alın. Sarmanın içi için kıyma, bulgur, kıyılmış soğan, bakla ve salçayı derin bir kaba alın. Zeytinyağı, su, tuz, kimyon ve karabiber ilave edip tüm malzemeyi harmanlayın. 1 adet yaprağı düz bir zemine serin. Yaprağın içine harçtan koyun ve sarın, iç harç ile yaprak bitene kadar işleme devam edin. Tencerenin dibine dana kaburgayı yerleştirin ve hazırladığınız sarmaları dizin. Sos için salça, zeytinyağı, su ve pul biberi bir kaba alıp karıştırarak sarmaların üzerine gezdirin. Porselen bir tabak veya güveç kapağını üzerine ağırlık yapması için kapatın. Tencerenin kapağını da kapattıktan sonra kısık ateşte 35 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:140273 • adı:Etli Baklalı Yaprak Sarması (Tokat) • gönderen:alagöz • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:37