



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ SALAMURA YAPRAK SARMASI

30-40 adet salamura asma yaprağı  
İç harcı için;  
500 gr orta yağlı kıyma  
1/2 su bardağı pirinç  
1/2 su bardağı ince köftelik bulgur  
2-3 adet orta boy kuru soğan  
1 yemek kaşığı domates salçası  
2 tatlı kaşığı biber salçası  
2 çay kaşığı tuz, karabiber  
5-6 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı kuru nane  
2-3 diş sarımsak  
1 demet dereotlu  
1 çay kaşığı kimyon, kırmızı pul biber  
1 su bardağı ılık su Sos için;  
2,5 su bardağı sıcak su  
4 tatlı kaşığı domates salçası

Dolma harcını hazırlamak için; kıymayı derin bir kaba koyun. Yıkayıp süzdüğünüz pirinç ve bulguru üzerine ekleyip incecik doğradığınız kuru soğanları ilave edin. Domates ve biber salçasını aktarıp tuz, karabiber, kimyon ve kuru naneyi serpin. Üzerine zeytinyağı ve dövülmüş sarımsakları aktarıp 2-3 dakika kadar yoğurduktan sonra ılık suyu da katıp tekrar yoğurun. İncecik kıydığınız dereotunu da ilave edip tekrar karıştırın. İsterseniz harca kırmızı pul biber de katabilirsiniz. Hazırladığınız harcı bir kenarda bekletin. Dolmanın sosunu hazırlamak için; sıcak su ve domates salçasını derin bir kaptaki karıştırın. Salamura asma yapraklarını bol ılık suda (sıcığa yakın olmalı) 30 dakika kadar bekletin. Yaprakları sudan çıkarıp avuçlarımız arasında hafifçe sıktıktan sonra tek tek açıp saplarını ayıklayın. Yaprakları parlak kısımları alta gelecek şekilde mutfak tezgahına yerleştirin. Geniş kenarlarına yarım yemek kaşığı kadar iç harcı koyup kenarlarını içeriye katlayarak rulo yapın. 2-3 adet asma yaprağını tencereye serin. Üzerine hazırladığınız dolmaları yan yana yerleştirin. Hazırladığınız salçalı sosu dolmaların üzerine gezdirip düz bir porselen tabakla üzerlerini kapatın. Sarmaları orta ısıli ateşte, kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp kısık ateşte 40 dakika kadar daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Sıcak sıcak servise sunun.



