



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ SALAMURA YAPRAK DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1/2 kilo kıyma (orta yağlı),  
300 gram salamura asma yaprağı,  
2 çorba kaşığı pirinç,  
2 baş soğan,  
1 kaşık sadeyağ,  
1/2 limon,  
1 demet maydanoz,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Yaprakların tuzlarını gidermek için bunları birkaç defa limonlu kaynar suda yıkamalı. Saplarını çıkarmalı.

Yaprakları da iriliklerine göre ikiye veya üçe bölmeli.

Beri yanda makineden bir defa geçirilmiş kıymayı porselen bir kâseye koymalı. Buna ıslatıldıktan sonra yıkanmış pirinci ve rendelenmiş soğanı, ince ince doğranmış maydanozu katmalı. Tuz ve karabiberini serptikten sonra harcı iyice karıştırıp yoğurmalı.

Her yaprak parçasına bu harçtan bir parça koyup yaprakları sarmalı ve tencereye düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Dolmaların sarılması sona erince sadeyağla limonun suyunu üstüne dökmeli. Yeteri kadar su da koyduktan sonra tencereyi orta ısı ateşte oturtmalı. Dolmalar pişince bunları servis tabağına almalı ve sıcak sıcak servis yapmalı. İsteyenler bu dolmayı böyle yedikleri gibi yanına dövülmüş yoğurt koyarak da yiyebilirler. Bazı kimseler de terbiye yapıp üstüne dökmekte ve böyle servis yapmaktadırlar.

[ML® Etlı Yaprak Sarması için tıklayın](#)