ETLİ SALAMURA YAPRAK SARMASI

300 gram salamura asma yaprağı
2 adet kuru soğan
300 gram orta yağlı dana kıyma
1 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Çeyrek demet maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet orta boy domates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı kuru nane
3 su bardağı kaynar su
Servis için yoğurt

Salamura yaprakları tuzunu atması için yaklaşık 10 dakika kaynatın.
Kaynayan yaprakları süzgece alarak süzün ve soğuk sudan geçirin.
Soğanı ve maydanozu küçük küçük doğrayın, domatesleri rendeleyin, pirinci ılık suda yıkayarak süzün.
Pirinç, kıyma, baharatlar ve diğer tüm malzemeyi geniş ve derin bir kaba alarak yoğurun.
Asma yaprağını düz bir zemine alın.
İçine bir tatlı kaşığı kıymalı harçtan koyun.
Sardığınız dolmaları boşluk bırakmadan tencereye dizin.
Pişme esnasında yaprakların açılmaması için üzerine porselen bir tabağı ters çevirerek kapatın.
3 yemek kaşığı sıvı yağı ve suyu tabağın kenarındaki boşluktan tencereye koyun. Kenarda biraz sıcak su bulundurun ki, suyu biterse aynı yöntemle pişen dolmalara ekleyebilesiniz.
Dolmaları orta ateşte yaklaşık 35-40 dakika pişirin.
Bir süre dinlendirdikten sonra yoğurt eşliğinde servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:151164 • adı:Etli Salamura Yaprak Sarması • gönderen:uzun yol • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:28