



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ SALAMURA ASMA YAPRAĞI DOLMASI

1/2 Kg. orta yağlı kıyma
250 Gr. Salamura asma yaprağı
3 Çorba kaşığı pirinç
8-10 Dal maydanoz
2 Orta boy soğan
1 Tatlı kaşığı tuz
1/2 Çorba kaşığı salça
1/4 çay kaşığı karabiber

Tencereye 2 su bardağı su ve 1 çay kaşığı tuz koyup kaynatınız, Yaprığı bol suda yıkayıp tuzu giderilir, tencereye koyarak hafif hararetli ısıda 5 dakika pişiriniz.
Dolma içini hazırlayınız. Salamura yaprakların sapını çıkartıp parlak kısmı alta gelmek üzere masaya yayınız. Hazırladığınız içten uzunlamasına yeteri kadar koyup kenarlarını kapatarak sarınız, Tencereye muntazam dizip haşlama suyunu üzerine dökünüz. Suyu az gelirse biraz daha ilave ederekt hafif hararetli ısıda yarım saat pişiriniz.

İçinin Hazırlanması:

Kıymayı derin bir kaba koyunuz. İçine ince kıyılmış soğan, maydanoz, pirinç, kabukları çıkartılıp fındık büyüklüğünde doğranmış domates, tuz ve karabiber ilave edip karıştırınız. Domates olmadığı zaman 1/2 çorba kaşığı salçayı bir çay bardağı su ile sulandırıp katınız.