



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SARMA (DÜDÜKLÜ)

500 gr salamura yaprak
500 gr dana kıyma
3/4 ölçek pirinç
3/4 ölçek bulgur
2 adet orta boy domates
8 adet kuru kayısı
1/4 demet taze nane
1/4 demet dereotu
1/4 demet maydanoz
4 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
2 ölçek su

Pirinç ve bulguru yıkayıp suyunu süzün ve bir kaba alın.

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin.

Nane, dereotu ve maydanozu ince kıyın.

Suyun dışındaki tüm malzemeyi bir kaptaki yoğurun.

Hazırladığınız karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Asma yapraklarının içine koyup sarın ve makinenin iç haznesine düzenli bir şekilde dizin.

Son olarak suyunu ekleyip iç hazneyi makinenize yerleştirin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Çorba butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak dolmanın pişme süresini 15 dakikaya ayarlayacaktır.)