



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SARMA (İĞDIR)

İğdir İl Kültür Turizm Müdürlüğü

500 gr et (kıyma)
1 çay kaşığı sarıkök
1,5 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı Ayçiçeği
4 dal dereotu
4 dal maydonoz
½ kuru soğan
½ kg salamura yaprak
½ su bardağı lepe
1 su bardağı pirinç
Tuz
1 yemek kaşığı karabiber
Sosu için:
½ kg yoğurt
2 diş sarımsak

Öncelikle lepe ve su bir tencerede kaynatılarak pişirilir. Dereotu, maydonoz, soğan ince ince kıyılır. Bunlar kıyıldıktan sonra kıyma, ayçiçeği, soğan, dereotu, maydonoz haşlanmış lepe, pirinç, karabiber karıştırılıp yoğrularak iç hazırlanır. Salamura yapraklar haşlandıktan sonra tek tek açılır. İç konarak sarılır. Sarılan dolmalar tencereye dizilerek sarıkök, tuz, salça, margarin ve sarmaların üstünü kapatacak şekilde su konarak ateş üzerine alınır. Pişince sarımsak yoğurt yapılır. Üzerine dökülerek servis edilir.

