ETLİ YAPRAK SARMA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

100 g pirinç
300 g kıyma, dana ve kuzu eti karışık
1 adet orta boy soğan, ince kıyılmış
2 adet orta boy domates, küp küp doğranmış
¼ demet maydanoz, ince kıyılmış
¼ demet taze nane, ince kıyılmış
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kuru nane
300 g asma yaprağı, salamura ise tuzu alınmış
100 g tereyağı veya sadeyağ

Pirinci üzerini geçecek kadar suyla ıslayın.
Kıymayı geniş ve çukur bir kabın içine koyun.
Soğan, domates, maydanoz ve taze naneyi ilave edin. Tuz, karabiber, kuru nane ile birlikte suyunu süzdüğünüz pirinci ekleyin. Kaşıkla iyice ezip karıştırın.
Her bir asma yaprağını bir tatlı kaşığı hazırladığınız harçla doldurun. Yaprakları 4x2 santim ebadında rulolar halinde sarın.
Tencerenin dibine damarlı yaprakları yerleştirin. Sarmaları üzerine dizin.
Yağ, tuz ve sarmaların üzerini örtecek kadar su ekleyerek üstlerini bir asma yaprağıyla örtün. Yağlı kâğıt koyun ve pişerken açılmamaları için en üste porselen bir tabak yerleştirin. Tencerenin kapağını örtün.
Orta ateşte 45-50 dakika pişirin. Biraz dinlendirdikten sonra geniş bir servis tabağına alarak yoğurtla birlikte servis edin.

Not: Yaprak sarma ufak farklılıklarla birlikte Anadolu’nun hemen her yerde yapılır. Anadolu’nun köklü bağ kültürünün bir parçasıdır. En makbul yaprak ise, Tokat’ın "narince" üzümünün ipek gibi ince, narin yaprağıdır. Baharda taze yaprakla yapılabildiği gibi, salamura yaprakla yıl boyu sarma yapılır.

© lezzetler.com tarif no:172297 • adı:Etli Yaprak Sarma • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:14.05.2024 - 11:12