



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YAPRAK SARMA (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

1 kg. asma yaprağı
1 kg. yağlı kıyma
4 baş kuru soğan
3 adet domates
2 su bardağı pirinç (isteğe göre bulgur)
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı sıvıyağ
1/2 su bardağı su
Kırmızı toz biber
Karabiber
Tuz
1 baş sarımsak

Asma yaprakları sıcak suda 15 dakika haşlanır. Dolma iç harcı: kuru soğanlar ince doğranır, domatesler küp küp doğranır. Pirinç, baharatlar, kıyma, soğan, domates, sıvıyağ ve su ile bütün TC Karabük Valiliği yoğrulur. Arzu edilirse ince kıyılmış taze nane, maydanoz, dereotu ilave edilebilir. Hazırlanan harç asma yaprakları ile tumbul bir parmak kalınlığında sarılır. Dolmaların pişirileceği tencerede tereyağı ile salça kavrulur. Üzerine dolmalar dizilir ve sıcak su ilavesi ile pişirilir.

