



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ YAPRAK SARMA

300 gr salamura asma yaprağı  
2 adet orta boy kuru soğan  
300 gr dana kıyma  
1 su bardağı pirinç  
1 çay bardağı  
Çeyrek demet maydanoz  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı tatlı biber salçası  
2 adet orta boy domates  
Tuz, karabiber, toz kırmızı biber, kuru nane  
3 su bardağı kaynar su

Salamura yaprakları tuzunu atması için yaklaşık 10 dk. Kaynatın. Sonra yaprakları süzüp soğuk sudan geçirin. Soğanı ve maydanozu küçük doğrayın, domatesleri rendeleyin, pirinci ılık suda yıkayarak süzün. Pirinç, kıyma, baharatlar ve diğer tüm malzemeyi kaba alıp yoğurun. Asma yaprağını düz bir zemine alın (mat ve damarlı kısmı size doğru bakmalı), içine bir tatlı kaşığı kıymalı harçtan koyarak sarın. Sardığınız dolmaları boşluk bırakmadan tencereye dizin. Pişme esnasında yaprakların açılmaması için üzerine porselen bir tabağı ters çevirerek kapatın. 3 yemek kaşığı sıvıyağı ve suyu tabağın kenarındaki boşluktan tencereye koyun. (Kenarda biraz sıcak su bulundurun ki, suyu biterse aynı yöntemle pişen dolmalara ekleyebilirsiniz). Dolmaları orta ateşte yaklaşık 35-40 dakika pişirip, sıcak servis yapın.



Fotoğraf "baron" tarafından gönderildi. 26.05.2019