



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YAPRAK SARMASI (DÜZCE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

½ kg kıyma
1 su bardağı pirinç
3 adet kuru soğan
½ çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 bağ maydanoz
½ kg üzüm yaprağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Yeter miktar su

İlk olarak üzüm yaprağı taze ise kaynar suda haşlanır, salamura ise ılık suda tuzu gidinceye kadar bekletilir. Kıymanın içerisine ince doğranmış soğan, tuz, pul biber, kırmızı toz biber, karabiber, sıvı yağ, tereyağı, bir çay kaşığı domates ve biber salçası, kıyılmış maydanoz, pirinç ve yarım çay bardağı ılık su ilave edilerek iç malzeme harmanlanarak hazır hale getirilir.

Daha sonra hazırlanan iç malzeme üzüm yapraklarına yarım parmak uzunluğunda olacak şekilde ince ince sarılır ve bu şekilde tencereye dizilir. Ardından dolmaların üzerini hafif geçecek şekilde yarım tatlı kaşığı domates salçası ile açılan ılık su tencereye ilave edilir. Üzerine bir yemek tabağı ya da dolma taşı konarak tencerenin kapağı kapatılır.

