



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

GÖBELEKLİ SARMA DOLMA

Taze veya salamura asma yaprağı

Kofik

İç için;

1/2 kg Mantar (Göbelek)

2 su bardağı pirinç

2 adet kuru soğan

4 adet domates

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

1 ay bardağı zeytinyağı

1/2 demet maydanoz

Su

Tuz

Sos için:

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı domates salçası

Su

Taze yaprakla yapılışı;

Bir tencerede su kaynatılır ve bir miktar tuz ilave edilir.

Taze asma yaprakları bir kaba konur ve üzerine kaynamış tuzlu su dökülür.

1 saat bekletilir ve süzülmesi için kevgire alınır.

Salamura yaprakla yapılışı;

Salamura yapraklarının fazla tuzunun çıkması için ılık suda 1 saat bekletilir.

Kofikler sıcak suda bekletilir yumuşatılır ve süzülmesi için bir kevgire alınır.

İç harcı için;

Soğan, maydanoz ve domatesler küçük küçük doğranır.

Bir kaba doğranmış soğan, pirinç, mantar, tuz ve salçaları konur.

Zeytinyağı ve biraz su eklenerek yoğrulur.

Doğranmış maydanozlar ilave edilir ve biraz daha yoğrularak hazırlanır.

Asma yapraklarının içine i harçtan konularak sarılır.

Kofiklerin içine i harç doldurulur.

Bir tavada 3 yemek kaşığı zeytinyağı kızdırılır.

Kızdırılan yağı 1 yemek kaşığı domates salçası ilave edilir ve kavrulur.

Kavrulmuş salaya 3-4 bardak su ilave edilir ve kaynatılarak sos hazırlanır.

Hazırlanan sos tencerede dizili olan sarmaların üzerine gezdirilerek dökülür.

Üzerine ağırlık olarak bir tabak yerleştirilir ve ocağı alınır.

Kaynamaya başlayınca kısık ateşte pişirmeye bırakılır.

İsteğe bağılı olarak üzerine yoğurt ve kızdırılmış tereyağı dökülerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:167571 • adi:Göbelekli Sarma Dolma • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 12:48