



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL YAPRAKLI ASMA YAPRAĞI SARMASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

500 gr. yağlı koyun kıyması
1 çorba kaşığı salamura biber
500 gr. bulgur
1 adet kuru soğan
5 adet nisan gülü
100 gr. sade yağ
3 diş sarımsak
1,5 su bardağı kaynar su
1 kg. taze asma yaprağı
1 tatlı kaşığı karabiber Tuz

YAPILIŞI

Asma yaprağı sıcak suda haşlanır. Soğuk suya daldırılıp suyu süzülür. Bulgura kıyma, soğan rendesi, karabiber ve salamura biber eklenerek harmanlanır. Sonra dört adet nisan gülü yaprakları ayıklanıp harcın üzerine eklenir. Gül yaprakları örselenmeden harçla harmanlanır. Asma yaprağının içine harçtan azar azar konulduktan sonra ince ve sıkı sarılarak tencereye dizilir. Her sıra sonunda bir adet gülün yaprakları serpiştirilerek tenceredeki dizme işlemi tamamlanır. Tencere ateşe alınıp üzerine kaynar su ve sade yağ gezdirilerek 25 dk. pişirilip sıcak servis edilir.