



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜRCÜ SARMASI (GÜRCİSTAN)

<https://www.chveneburi.net>

- 1 2 demet karalahana
- 1 2 kg haşlanmış patates
- 1 demet maydanoz
- 3 4 adet taze soğan
- 2 adet sivri biber
- Yarım su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı bulgur
- Kırmızı pul biber
- Karabiber
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- Tereyağı ve tuz

Kaynar suya atılan karalahanalar az haşlanır. Patatesler de haşlanıp soyulur ve püre haline getirilir. Tereyağı veya arzuya göre zeytinyağına ince doğradığınız maydanoz, taze soğan, ve bulgur az kavrulup ateşten alınır. Pişirdiğimiz bu harç püreye eklenip, iyice yoğrulur. Bu harca kırmızı pul biber, kara biber ve tuz da eklenir. Ayrıca ceviz içi, biber, bir diş sarımsak da havanda iyice dövülür. Bu harç da püreye eklenir ve tekrar yoğrulur. Püre tamamlandıktan sonra lahanalar tek tek sarma şeklinde sarılır. Sarmalar, öncelikle dibine sapları olmak üzere tencereye üst üste dizilir. Tencerenin üzerine dökmek için ayrı bir tavada bir miktar tereyağı eritilip, salça kavrulur; sonra 1 veya 2 su bardağı ölçüsünde su eklenip biraz kaynatılır. Üzerine son olarak bu karışım dökülen sarmalar, kısık ateşte pişene kadar haşlanır. Arzuya göre sade yada yanında yoğurtla servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:107774 • adı:Gürcü Sarması (Gürcistan) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:04.04.2025 - 17:47