



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE ETLİ YAPRAK SARMASI

300 gram salamura yaprak
200 gram dana kıyma
2 adet orta boy soğan
2 adet orta boy domates
2 çorba kaşığı pirinç
1 tatlı kaşığı salça
4 dal kıyılmış dereotu
4 dal kıyılmış maydanoz
Tuz, karabiber, nane
Güvecin altı için:
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet domates
Tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı un

Yapraklarınız tuzluysa sıcak suya batırıp çıkarın ve kenara alın.
Kıymayı geniş bir kaba alıp üzerine rendelenmiş soğanı ekleyin.
İnce kıyılmış domatesi ve kalan malzemeleri de ilave edip karıştırın.
Düz bir zemine yaydığınız yaprakların içine, hazırladığınız harçtan koyup sarın.
Bir tavaya 2 çorba kaşığı sıvıyağı koyup, ince kıydığınız soğan, havuç, domates ve tuzu ekleyerek sote edin.
Bu karışımı, dolmaları pişireceğiniz güvecin altına yayın.
Üzerine dolmaları dizin.
1 çorba kaşığı salçayı suda açıp dolmaların üzerine gezdirin.
Dolmaların üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz ekleyip ocağa oturtun.
Kısık ateşte ve kapağı kapalı olarak 1 saat 15 dakika pişirin.
Yoğurt ve unu bir kaba alıp üzerine ayrı ayrı kıvamına gelinceye kadar ılık su ekleyin.
Karışımı dolmaların üzerine gezdirip kapağı kapalı olarak 1-2 dakika pişirin ve ocaktan alın.
Sarmaları yoğurt eşliğinde servis edin.

