İÇ BAKLALI YAPRAK SARMA

1 komposto kasesi iç bakla
1 kase pirinç
3 adet soğan
1 kahve fincanı yağ
3 dal taze nane
1/2 demet dereotu
250 gr. asma yaprağı
1 kesme şeker
1 adet limon suyu

Baklayı haşlayın. Kabuklarını soyun. Soğanları yemeklik doğrayın ve 1 kahve fincanı yağda kavurup, pirinci ve baklayı da ekleyin. Birkaç kez çevirdikten sonra 1 çay bardağı sıcak su ekleyip, suyunu çekene kadar pişirin. Yaprakları kaynamış suya daldırıp çıkarın. Yapraklara harçtan koyup sarma şeklinde sarın ve tencereye dizin. Limon suyunu ekleyin. Üzerini geçmeyecek şekilde su koyun ve kısık ateşte yarım saat pişirin.

© lezzetler.com tarif no:96530 • adı:İç Baklalı Yaprak Sarma • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:35