LABADA SARMASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliği
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

Labada yaprağı
2 orta boy kuru soğan
1 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı pilavlık bulgur
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 domates
Tuz
Karabiber
Kimyon
Nane
Ayçiçek yağı

Labada yaprakları sıcak su ile haşlanır ve sap kısımları kesilir. Ortasından geçen damar yeterince yumuşamadıysa bir bıcak yardımı ile üstten kazınır. Derin bir tencerede ince doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar pişirilir ve pirinç ve bulgur ilave edilir. Bir süre daha kavrulduktan sonra domates rendesi salça aroma vermesi için konur. Üzerine 1 parmak gececek şekilde su konarak kısık ateşte pişmeye bırakılır. Bu aşamada pirinçlerin bir miktar diri veya kalmaları önemlidir. Ocaktan indirdikten sonra ılımaya bırakılır. Yaprakları tezgah üzerine yayıp içine harçtan koyarak yaprak sarmasında olduğu gibi sarılır. Orta boy bir fırın kabına tek sıra halinde dizilir. Tuzu ayarlanır ve bir bardak su konarak 30 dk 180 derece fırında pişirilmeye bırakılır. Duruma göre su ilavesi yapılabilir. Fından çıktıktan sonra servise hazır hale gelir.

© lezzetler.com tarif no:142114 • adı:Labada Sarması (Meriç Edirne) • gönderen:dingin • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:27