



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SARMA

500 gram salamura asma yaprağı
Yarım çay bardağı şehriye
Yarım su bardağı+2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı bulgur
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı su
1 adet soğan
Yarım çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
200 gram kızartılmış peynir
Yarım limon

Şehriyeyi yarım su bardağı eritilmiş tereyağında kavurun. Ardından bulgur ve pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Su ilave edip kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp üzerine kıyılmış soğanı ekleyerek karıştırın ve kapağı kapalı olarak 10-15 dakika dinlendirin. Ilındığında baharatları ekleyip karıştırın.

Asma yaprağınız salamura ise 10 dakika ılık suda dinlendirip sonra akan suyun altında yıkayın ve elinizde hafifçe sıkıp suyunu alın. Taze yaprak kullanıyorsanız tuzlu kaynar suya batırıp çıkarın. 1 adet asma yaprağını düz bir zemine yayın. Varsa sapını temizleyin. Ortasına 1 tatlı kaşığı harç koyup sigara böreği gibi sarın. Tüm asma yaprağı ve harcı aynı şekilde hazırlayın.

Tencerenin tabanına bir sıra asma yaprağı yayın. Üzerine sarmaları gelişigüzel yerleştirin. Üzerine dilimlenmiş sade kızarmış peynir ve limon dilimleri koyun. Küçük parçalara ayrılmış 2 yemek kaşığı tereyağını serpiştirip tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte kontrol ederek pişirin. Kızartılmış peynir dilimleriyle birlikte servis yapın.

