PİRZOLALI YAPRAK SARMA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

750 g taze asma yaprağı
500 gram pirzola
400 g yağlı kıyma
250 g yeşil erik
7-8 adet taze baş sarımsak
1 adet soğan (büyük boy)
1½ bardak pirinç veya bulgur
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı pul kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Tencereye dizilen sarmaların ortasına bütün sarımsak başları ve bir parça da ince yaprak gibi kesilmiş kuyruk yağı yerleştirirseniz lezzeti sarmalara geçer ve tadına doyum olmaz.
Elbette bu tarifi, her mevsimde taze yerine salamura yaprakla da yapabilirsiniz.
Asma yapraklarını yıkayın, sap kısımlarını koparın ve kaynar suda desteler halinde birkaç dakika, sarmaya hazır yumuşaklığa gelip rengi sarıya dönene kadar haşlayın.
Soğanı ince doğrayın.
3-4 baş sarımsağı bütün olarak bir kenara alın, diğerlerini dişlere ayırın.
Dişlerin yarısını bütün bırakın, gerisini ince doğrayın.
Yeşil eriklerden bir avuç ayırın, gerisini çekirdeklerin kenarından sıyıracak şekilde birkaç parçaya doğrayın.
Pirinç kullanıyorsanız pirinci soğuk suda yıkayıp süzün.
Kıymayı, pirinç veya bulgur, salçalar, soğan, sarımsak, yağ, karabiber, kırmızıbiber ve bir tatlı kaşığı tuz ile karıştırın.
Yaprakların parlak tarafı dışa gelecek şekilde hazırladığınız harçtan parmak kalınlığında bir parça iç koyarak yaprakları biraz gevşekçe sarın.
Pirzolaları tuz ve karabiberle ovarak tencerenin dibine yerleştirin, üstüne bir kat taze sarımsak dişi serpiştirin.
Tencerenin çeperi boyunca bir sıra sarmayı düzgün bir şekilde dizin.
Ortada kalan boşluğa birkaç bütün yeşil erik ve sarımsak başı koyun.
Geri kalan sarmaları tencereye tam katlar halinde dizin.
Sarmalar arasına dilimlenmiş erikleri ve sarımsak dişlerini serpiştirin.
Bütün sarmalar dizilince bir bardak su içinde bir tatlı kaşığı tuzu eritin ve sarmaların üstüne dökün.
Dolma taşı veya ters çevrilmiş bir tabağı sarmaların üstüne yerleştirin.
Gerekirse sarmaların üstüne çıkacak kadar su ekleyebilirsiniz.
Kapağını kapatın, kısık ateşte 45-50 dakika, suyunu büyük oranda çekip yumuşayana kadar pişirin.
Ateşten aldıktan sonra 10-15 dakika demlendirin. Tabağa tersyüz edip, pirzolalar üstte olacak şekilde servis yapıtı.

© lezzetler.com tarif no:88168 • adı:PİRZOLALI YAPRAK SARMA (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.04.2024 - 06:33