SÜTLÜ ASMA YAPRAĞI SARMASI (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Asma yaprağı(Taze) 250 gram
Tuz 1 tatlı kaşığı
Tereyağı (erimiş) 3 yemek kaşığı
Nane (Taze) 4 dal
Soğan 1 orta boy
Yeşil soğan 5 adet
Bulgur 2 su bardağı
Tereyağı (erimiş) 2 yemek kaşığı
Su ½ su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı 6
Süt 1 ½ su bardağı
Su 3 su bardağı
Kaymak 1/5 su bardağı

Asma yapraklarını yıka, haşla. Yağla soğanı pembeleştir, bulguru koy, kavur. Suyu ilave et, kaynayınca sütü dök. Kaymağı ve tuzu koy pişir. Piştikten sonra nane ve yeşil soğanı ilave et, karıştır, yaprakları sar. Tereyağını tencereye koy, sarmaları sırala. Tuzu ve suyu koy, sarmaların üzerine tabak koy, kapağını ört, kısık ateşte pişir.

© lezzetler.com tarif no:130483 • adı:Sütlü Asma Yaprağı Sarması (Konya) • gönderen:bedriye sontürk • indirme tarihi:23.05.2024 - 02:13