



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI ETLİ YAPRAK SARMASI

Yarım kg üzüm yaprağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
İç i için:
Yarım kg dana kıyma
2 orta boy soğan
1 çay bardağı pırnç
2 domates
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
2 yemek kaşığı su

Soğanları ince ince doğruyoruz. Daha sonra tüm iç malzemeleri ilave edip yoğuruyoruz. Yaprakları dilediğiniz boyuta göre bölüyoruz. Biz büyük boy yaprakları 3'e bölerek yaptık. Dolmaları iç malzeme ile doldurup sarıyoruz ve tencereye diziyoruz. Püf noktası: Tencereye dolmaları dizmeden önce 1 yemek kaşığı tereyağı ile 1 yemek kaşığı salçayı çok az su ilave ederek kavuralım. Daha sonra dolmaları sıkı bir şekilde dizelim. En son dolmaların dağılmaması için üzerine bir tabak koyalım. Dolmayı kısık ateşte pişirirken içerisine suyu çok az ilave ediyoruz ve su bittikçe ve dolmalar pişmediyse tekrar su ilave ederek pişiriyoruz. Biranda bol su dökerek pişirmiyoruz.

