



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM YAPRAĞI DOLMASI (ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

300 gr. üzüm yaprağı
500 gr. kıyma
1 soğan
1 çay bardağı köftelik bulgur
1 yemek kaşığı salça
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 yemek kaşığı pulbiber
Yarım su bardağı zeytinyağı
Sosu için:
500 gr. tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 su bardağı su

Kıyma, ince doğranmış soğan, bulgur, salça, ince kıyılan maydanoz ve dereotu, pul biber ve zeytinyağı geniş bir kap içerisinde iyice harmanlandıktan sonra üzüm yapraklarının içine sarılır.

Diğer taraftan sarmanın sosu için bir tavada 500 gr. tereyağı bir tavada kızdırılır.

Salça ve pul biber atılarak kavrulur.

Daha sonra tavaya 1 bardak su eklenerek 5 dk. kadar daha pişirilir.

Sarılmış olan dolmalar bir tencereye dizilerek üzerine 2 bardak sıcak su ve salça sos dökülerek kısık ateşte 1,5 saat kadar pişirilir.

Üzüm yaprağı sarmaları tabağa alınarak servis edilir.

Not: Bu yaprak sarmasının özelliği küçük küçük sarılmasıdır.

