



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK DOLMA (AFYONKARAHİSAR)

Asma yaprağı
İçi için:
Kıyma
Düğü (ince bulgur)
Soğan
Maydanoz
Tuz
Karabiber

Kıyma, rendelenmiş soğan, çok ince olarak kıyılmış maydanoz, düğü, tuz ve karabiber harcın yumuşaması için biraz da su ilave edilerek bir kap içerisinde yoğrulur.
Taze olması durumunda haşlanan, salamura olması durumunda sıcak suda bekletilerek tuzundan arındırılan bağ yaprakları içerisine hazırlanan içler konularak serçe parmak kalınlık ve uzunluğunda sarılır.
Tencereye yerleştirilen ve dağılmaması için üzerine tabak kapatılan sarmaların üzerine çıkmayacak şekilde yağ, salça, tuz ve su karışımı ilave edilerek yüksek olmayan ateşte pişirilir.

Not: Afyonkarahisar'da nişan-düğün, kına gecesi ve cenaze yemekleri olmak üzere pek çok törende sunulan bu yemek bir çeşit sarma olmasına rağmen yörede dolma olarak adlandırılmaktadır. Yörede bazı törenlerde sıra yemeğinin en sonuncusu olarak sunulmasından dolayı da "kara haber" olarak da ifade edilir.