



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

YAPRAK SARMASI (GAZİANTEP)

Necla ÇAPUK

300 gr. yağlı kıyma
500 gr. sarmalık yaprak (asma veya bağ yaprağı)
500 gr. pilavlık bulgur
3 baş kuru soğan
1 baş sarımsak
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Karabiber, kırmızıbiber, tuz
Yeteri kadar su

Tencereye yaprakları haşlamaya yetecek miktarda su konarak kaynatılır. Kaynayan suya atılan yapraklar, fazla yumuşak olmayacak şekilde haşlanır. Haşlanan yapraklar suyu süzülerek bir kenarda bekletilir. Diğer tarafta leğen içerisine pilavlık bulgur, ince ince doğranmış soğan ve sarımsak, salçalar, tuz, karabiber, kırmızı biber ve kıyma 2 su bardağı suyla iyice karıştırılır. Hazırlanan bu karışım yaprakların arasına konur sıkı bir şekilde sarılarak, tencereye muntazam bir şekilde sıkça dizilir. Üzerine sarmaları bir parmak geçecek şekilde su konur, biraz da tuz ilave edilir. En üstüne dolma taşı veya ters çevrilmiş tabak koyarak kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte yapraklar ve pirinçler pişinceye kadar pişirilir.

NOT: Bulgur yerine pirinçte kullanılabilir. Sarmanın pişmesine yakın isteğe göre limon suyu veya limon tozu, sumak ekşisi ilave edilebilir.

[ML® Zeytinyağlı Yaprak Sarması için tıklayın](#)

