



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAPRAK SARMA (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

½ kg taze yaprak  
½ kg yağlı parça veya kıyma et  
3 yemek kaşığı dolusu domates salçası  
4 yemek kaşığı pul biber  
1 adet kuru soğan  
1.5 su bardağı pirinç (ya da bulgur)  
½ çay bardağı yağ  
4-5 diş sarımsak  
1 demet yeşil soğan  
1 demet maydanoz  
½ demet nane (arzuya bağlı)  
Tuz  
Karabiber  
Tarçın

Yapraklar sıcak suya batırılarak çıkartılır. Yarım kilo et 2 cm. uzunluğunda ince ince doğranarak, yıkanmış pirinç, ince kıyılmış kuru soğan, sarımsak, tuz, karabiber, tarçın, pul biber ve yağ iyice karıştırılarak bir tepside yoğrulur. Bir bardak su ilave edilir. Yıkanmış ve ince doğranmış yeşil soğanla maydanoz ilave edilerek tekrar karıştırılır. Hazırlanan iç, yapraklara sarılır. Tencerenin dibine kuzu kafası, boyun eti vs., baharda çevresine çizilmiş yeşil erikler (yenidünya) yerleştirildikten sonra, üzerine sarılan yapraklar dizilir. Üstüne dolma taşı ya da bir tabak kapatılır ve iki bardak suyla biraz tuz ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Servis tabağına alındıktan sonra yeşil soğan ve cacıkla yenir.

Not: Urfa ağzında yarpah sarması.

