



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAPRAK SARMASI (ŞANLIURFA)

<https://www.urfa1.com>

250-300 gr orta yağlı parça et (incecik doğranmış olacak)
1/2 kg taze asma yaprağı
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı iri bulgur
5-6 adet yeşil soğan (incecik kıyılmış)
1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
2 yemek kaşığı dolusu domates salçası
2 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
yeterince tuz
sarmanın altına konması için kemiş veya (kuzu başı temizlenmiş olacak)
2-3 çorba kaşığı yağ (ben sıvı yağ kullanıyorum yaklaşık yarım su bardağı kadar)
yarım demet maydanoz

Pirinç ve bulgur yıkandıktan sonra bütün malzemeleri 1,5 su bardağı su ilavesiyle karıştır. Yaprakları sıcak suda 10-15 dakika kadar beklettikten sonra suyunu süz. Hazırlanan karışımdan azar azar konularak küçük sarmalar yapılır. Bu işlem elimizdeki iç ve yapraklar bitene kadar devam eder. Diğer tarafta temizlenmiş olan kemik veya kuzu başı tencerenin dip kısmına yerleştirilir, varsa mevsiminde yeşil ekşi erikte konur. Taze yaprak sarmalarımızı tencerenin içine dizilir. Yeterince tuz ve suyu da ilave edilerek 40-45 dakika kadar pişmeye bırakılır. Pişen sarmalar tencereden çıkarılır, kuzu başı veya etli kemikler servis tabağına alınır sarmalar etrafına dizilir sarımsaklı yoğurt eşliğinde servise sunumu yapılır.

Not: Urfa'da ne zaman taze yaprak sarması yapılırsa tatlı olarak mutlaka yanında peynirli helva olur.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 03.06.2019