



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BAĞ YAPRAĞI SARMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg taze bağ yaprağı

1 çay kasığı sumak eksisi

Tuz

İç iin:

1 su bardağı pirinç

1 su bardağı zeytinyağı

1 yemek kasığı karışık salça

1 soğan

1 bağ maydanoz

1 çay kasığı karabiber

1 tatlı kasığı pul biber

1 tatlı kasığı nane

1 tatlı kasığı reyhan

1 tatlı kasığı kekik

2-3 diş sarımsak

1 tatlı kasığı sumakekşisi

Tuz

Bir tencereye 1 su bardağı zeytinyağı konarak kızdırılır. Üzerine büyükçe bir soğan doğranarak kavrulur. 1 yemek kasığı karışık salça konarak kavurma sürdürülür. Üzerine 1 su bardağı yıkanmış pirinç konur. Yarım su bardağı sıcak su konur ve suyu çekilinceye dek pisirilir. Üzerine yaprak biber, kara biber, reyhan, nâne, kekik konur.2-3 diş sarımsak tuzda ezilerek konur. 1 bağ maydanoz doğranır. İyice karıştırılarak sogumaya bırakılır.

Ara ara karıştırılarak 2-3 saat dinlendirilir.

Salamura ya da taae yapraklar yıkandıktan sonra sapları kesilir. Bir tencerede haslanır. Sonra çesme suyunda dinlendirilir.

Yapraklar düzgün bir yerde açılır. Geniş bir yüzey elde etmek için 2-3 yaprak üst üste konur. Üzerine iç konarak sarılır.

Bir tencerenin tabanına iki kat yaprak serildikten sonra sarılan sarmalar tencereye konur. Dagılmalarını önlemek için üzerlerine sarma taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar sıcak su konur. Tuz atılır ve tencerenin kapagı kapatılarak pisirilir. Pismeye yakın az sumak ekisi konur.

Yemegin yanında salata, ayran, yesillikler ve kış tursuları bulundurulur.