ZEYTİNYAĞLI PANCAR SARMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg pancar
1 tatlı kasıgı sumak eksisi
Tuz
İçi için:
1 su bardagı pirinç
1 su bardagı zeytinyagı
1 yemek kasıgı karısık salça
1 sogan
1 bağ maydanoz
1 çay kasıgı karabiber
1 tatlı kasıgı pul biber
1 tatlı kasıgı nane
1 tatlı kasıgı reyhan
1 tatlı kasıgı kekik
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kasıgı sumakekşisi
Tuz

Bir tencereye 1 su bardagı zeytinyağı konarak kızdırılır. Üzerine büyükçe bir sogan dogranarak kavrulur. 1 yemek kasıgı karısık salça konarak kavurma sürdürülür. Üzerine 1 su bardagı yıkanmış pirinç konur. Yarım su bardagı 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 dogranır. İyice karıstırılarak sogumaya bırakılır. Ara ara karıstırılarak 2-3 saat dinlendirilir.
Pancarlar yıkanır. Sap kısımları kesilir. Kalın damarları kesilerek alınır. Bir tencereye konarak suda haslanır. Yeterince haslanan pancarlar çesme suyunda,ara ara suyu degistirilerek 2-3 saat dinlendirilir.
Pancarlar düzgün bir yüzeye açılır. Üzerlerine yeterince iç konarak sarılır.
Bir tencerenin tabanına bir iki kat yaprak serildikten sonra sarılan sarmalar düzgünce dizilir. En üste bir sarma tası ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar sıcak su ve yeteri kadar tuz konarak pisirilir. Pismeye yakın su ile sıvılastırılmış bir tatlı kasıgı sumak eksi konur.
Yemegin yanında salata, ayran, yesillikler ve kış tursuları bulundurulur.

© lezzetler.com tarif no:107687 • adı:Zeytinyağlı Pancar Sarması (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.05.2024 - 10:06