



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PANCAR SARMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg pancar
1 tatlı kasığı sumak eksisi
Tuz
İçi için:
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. Pancarlar yıkanır. Sap kısımları kesilir. Kalın damarları kesilerek alınır. Bir tencereye konarak suda haslanır. Yeterince haslanan pancarlar çeşme 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 taşı ya da porselen tabak konur. Üzerlerini kapatacak kadar sıcak su ve yeteri kadar tuz konarak pisirilir. Pismeye yakın su ile sıvılastırılmış bir tatlı kasığı sumak eksisi konur. Yemegin yanında salata, ayran, yesillikler ve kış tursuları bulundurulur.